BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXIX
B
11
NAPOLI

TRAITÉ
HISTORIQUE
DES PLANTES
Qui croiſſent dans la Lorraine
& les trois Evêchés.

TOME III.

TRAITÉ
HISTORIQUE
DES PLANTES
Qui croiſſent dans la Lorraine & les trois Evêchés,

Contenant leur deſcription, leur figure, leur nom, l'endroit où elles croiſſent, leur culture, leur analyſe, & leurs proprietés, tant pour la Medecine, que pour les Arts & Métiers;

Par Mᵉ. P. J. BUCHOZ, Docteur en Médecine, Médecin ordinaire du Roi de Pologne, Aggrégé & Démonſtrateur en Botanique au Collége Royal des Médecins de Nancy, Membre de l'Académie Electorale de Mayence, & Aſſocié Correſpondant de la Société Royale des Sciences & des Arts de Metz.

TOME III.

A NANCY,

Chez CLAUDE-SIGISBERT LAMORT, Imprimeur-Libraire, près des RR. PP. Dominicains.

Et ſe trouve A PARIS,

Chez DURAND, Neveu, rue S. Jacques, à la Sageſſe.

Avec Approbations & Privilége. 1764.

TRAITÉ
HISTORIQUE
DES PLANTES
Qui croiſſent dans la Lorraine & les trois Evêchés.

DISSERTATION I.

FAMILLE SECONDE.
Des Plantes Béchiques ou Pectorales.

Subtiliori quolibet mathematico ſubtilior eſt natura; ideò quæcumque de medicinâ meditatus fueris, pro veris non habeas, niſi priùs ad praxeos lydium lapidem revocaveris; quod ſi repetitâ experientiâ invenias verâ, pro veris ſemper habeto. (Bagl. lib. 1. Prax. med. cap. 11.)

NOUS appellons remedes béchiques, tous ceux qui appaiſent la toux & facilitent la ſecrétion de l'humeur trachéale & bronchiale; ces remedes ſe nomment auſſi pectoraux ou expectorans.

Les parois intérieurs de la trachée artere & des bronches, ſont parſemés d'une infinité de glandes qui filtrent ſans ceſſe une humeur lympatique, dont l'uſage eſt de lubréfier toutes ces parties, de faciliter à l'air l'entrée dans les poumons; mais cette humeur, ſouvent loin de procurer cet avantage, devient très-pernicieuſe, ou par ſon trop de conſiſtence, ou par ſa trop grande fluidité & acrimonie. Dans le premier cas, l'expectoration ne peut ſe faire qu'avec beaucoup de peine: l'air ne peut entraîner cette humeur à cauſe de ſa tenacité & de ſon adhérence, même malgré les mouvemens de la toux; elle reſte donc collée aux parois de la trachée artere, des bronches & des véſicules pulmonaires; elle obſtrue les vaiſſeaux ſecrétoires & excrétoires, d'où provient l'engorgement des glandes, de-là auſſi l'interruption de l'air dans les bronches & véſicules pulmonaires; ce qui ne peut arriver ſans que la circulation ne ſoit gênée, la

reſpiration embarraſſée, & qu'il ne s'enſuive néceſſairement la toux, l'aſthme, &c. Dans le ſecond cas, lorſque la lymphe qui ſe ſépare dans les poumons eſt trop fluide & trop âcre, elle n'eſt pas moins nuiſible; elle irrite continuellement, par ſon acrimonie, les parois intérieurs, je veux dire, les fibres nerveuſes de la trachée, des bronches & des véſicules pulmonaires; de-là naît, par ſympathie, la contraction du diaphragme & des muſcles inſpirateurs & expirateurs, & ſubſidiairement une toux violente & opiniâtre. L'expectoration de cette humeur devient auſſi preſqu'impoſſible par ſa trop grande aquoſité & ſon peu de conſiſtence; elle ne peut donner priſe à l'air, elle eſt néceſſairement obligée de s'accumuler dans l'intérieur des poumons, elle en inonde toutes les véſicules, ce qui empêche la liberté de l'air dans ces parties, & gêne par conſéquent la reſpiration; de-là une oppreſſion de poitrine conſidérable avec ſuffocation.

Comme l'humeur trachéale & bronchiale péche en deux manieres, on employe deux ſortes de remedes pour la corriger : les uns la rendent plus fluide, lorſqu'elle eſt trop épaiſſe, & on les nomme béchiques chauds ou fondans ; les autres lui donnent de la conſiſtence, lorſqu'elle en manque, & ſe nomment béchiques froids. Les premiers ſont compoſés de petites parties roides & maſſives, par leſquelles ils agiſſent en général ſur le ſang & la lymphe, & en particulier ſur les poumons : ils diviſent & attenuent la maſſe ſanguine & lymphatique ; ils rendent par-là le ſang plus propre pour la circulation, ce qui ne peut ſe faire ſans procurer une plus facile ſecrétion de l'humeur trachéale & bronchiale ; car les ſecrétions ſont toujours en proportion avec la circulation. Ces remedes ſont de la claſſe des apéritifs, puiſqu'ils agiſſent à peu près de la même façon.

Pour expliquer leur action immédiate

ſur les poumons, il faut recourir abſolument à l'air ; & en effet, ſoit qu'on les avale, ſoit qu'on les mâche & qu'on les tienne dans la bouche ſous la forme de loch ou de tablettes, il eſt phyſiquement impoſſible, que quelques-unes de leurs parties diſſoutes, & mêlées avec la ſalive, ne ſoient entraînées par l'air qui paſſe & repaſſe continuellement, & ne pénétrent, par le moyen de ce véhicule, dans l'intérieur des poumons ; elles doivent par conſéquent s'unir immédiatement aux parois intérieurs de la trachée artere, des bronches & des véſicules, & agir ſur leur tiſſu glanduleux ; elles mettent les fibres en contraction, en expriment la lymphe qui y ſéjourne, elles donnent auſſi de la fluidité à celle qui en eſt ſéparée, & en facilitent l'expectoration.

Les béchiques chauds ou fondans ſont très-bien indiqués, dès qu'il s'agit d'inciſer, attenuer, diviſer & déterger une humeur trop lente, trop groſſiere

& viſqueuſe qui s'arrête dans les poumons : auſſi les preſcrit-on dans les toux, les catarres & les aſthmes. Ces ſortes de béchiques ſe ſubdiviſent encore en pluſieurs claſſes, car les uns ſont des puiſſans fondans, tandis que d'autres ont une action moins vive, & tiennent le milieu entre les plus foibles, qui n'agiſſent que très-peu ſur le ſang.

Les béchiques fondans majeurs conviennent dans l'aſthme humide & dans les fluxions catharreuſes, les médiocres dans la ſuppuration & les ulceres du poumon, & les foibles dans les inflammations de la poitrine : telle que la péripneumonic.

Les béchiques froids & incraſſans, ſuivant notre diviſion, ſont ceux qui ſont capables de donner à la lymphe, qui ſe ſépare dans la cavité des bronches & des véſicules pulmonaires, un certain dégré de conſiſtence, & d'émouſſer l'acrimonie que cette lymphe auroit pû avoir contractée. Ils ſont de la

claſſe des incraſſans, des diurétiques froids, & des aſſoupiſſans légers & anodins. Ils agiſſent en embarraſſant, par les parties rameuſes & mucilagineuſes dont ils ſont compoſés, celles qui ſont trop dégagées dans les fluides. Ils rendent plus groſſes les molécules de l'humeur trachéale & bronchiale, ils en émouſſent les parties âcres, & les rendent moins propres aux irritations. Ils ſont adouciſſans, ils donnent plus de conſiſtence aux fluides, en calmant les vives oſcillations des ſolides. Ils ſont rafraîchiſſans, ils relâchent & appaiſent le mouvement ſpaſmodique des fibres nerveuſes & muſculaires, conſéquemment la toux.

Les béchiques froids agiſſent de même que les béchiques chauds de deux manieres, ou par la voie de la circulation, ou immédiatement, ſur le poumon. Lorſqu'ils agiſſent par la voie de la circulation : c'eſt toujours en ſe mêlant avec le ſang, le chyle & la lymphe, &

en passant par le canal thorachique, la veine souclaviere & l'artere du poumon. En se mêlant ainsi avec les fluides, ils leur donnent plus de consistence, en émoussant les parties âcres & irritantes; ce qui ne peut se faire sans que la lymphe, qui se sépare ensuite de la masse du sang dans les bronches & les vésicules du poumon, ne change de caractere.

Les béchiques ont aussi leur action immédiate sur le poumon; car lorsqu'ils sont dissous dans la bouche, & mêlés avec la salive, sur-tout si on les employe sous la forme de loch ou de tablettes, les parties les plus subtiles s'en détachent pour s'allier avec l'air, par le moyen duquel elles pénétrent dans la cavité du poumon, & donnent à la lymphe qui y séjourne une qualité louable. On nous dira, peut-être, que la structure de l'épiglotte doit s'opposer à ce passage : il n'y a que l'air qui puisse y trouver accès. Nous ne disconvenons pas que ces remedes sont d'une nature à ne pouvoir y

pénétrer, & qu'ils n'en deviennent capables qu'autant qu'ils ſe trouvent diviſés en parties preſqu'inſenſibles, qui, s'allians avec l'air, ſont indiſpenſablement entraînés par le moyen de ce véhicule.

Les béchiques froids & incraſſans ſont très-bien indiqués dans la phtiſie commençante & confirmée, dans les crachemens de ſang, dans l'aſthme catarreux & convulſif, dans les toux violentes, rebelles & opiniâtres, enfin dès qu'il s'agit d'épaiſſir une humeur trop fluide & trop acrimonieuſe, qui inonde les bronches & les véſicules du poumon.

Les plantes béchiques, dont nous parlerons dans ce volume, ſont, l'Amandier, l'Aulnée, la Bourrache, la Bugloſſe, le Capillaire, le Céterach, le Condrille, le Choux, le Figuier, l'Herbe-à-Coton, le Lierre terreſtre, le Navet, l'Ornithogallum, le Pas d'âne, le Pavot rouge ou Coquelicot, le Pied de chat, le Polytric, le Pommier, la

Pulmonaire, la Queue de Pourceau, la Rave, la Regliſſe, la Rhue de muraille, la Roſée du ſoleil, le Velar, la Vigne & enfin la Viperine. Nous ſuivrons dans ce volume, de même que dans le précédent, l'ordre alphabétique. Chaque plante donnera matiere à autant de Diſſertation.

DISSERTATION II.

De l'Amandier.

Triticeas inter ſtet mollis amygdala meſſes,
Durus ubi gelidis boreas non inſonet alis,
Exuratque novo properat quos verè quotannis
Edere præcipites arbos improvida flores.
(Van. Præd. Ruſt.)

L'Amandier eſt un arbre dont la racine deſcend profondément en terre. Son tronc & ſes rameaux ſont revêtus d'une écorce griſe. Ses feuilles ſont longues, étroites, dentelées très-finement par les bords, pointues & rangées alternativement ſur les jeunes branches. Elles ſont d'un goût amer & d'un verd blanchâtre. A l'endroit de l'inſertion des feuilles ſur les branches, on apperçoit fréquemment de petites ſtipules qui s'épanouiſſent quelquefois, & qui forment de petites

feuilles ; mais elles tombent le plus ſouvent, & en automne on n'en apperçoit plus qu'au bout des branches. Les feuilles ſont pliées en deux dans leurs boutons. La fleur de cet arbre eſt hermaphrodite. Elle eſt compoſée d'un calice en forme de godet, découppé en cinq parties, dans lequel on remarque cinq grands pétales diſpoſés en roſe & ornés de trente étamines, terminés par des ſommets figurés en olive, & diviſés en deux ſuivant leur longueur. Ces étamines ſont attachés aux parois intérieurs du calice. Au milieu de la fleur s'éleve un pyſtile, formé d'un embryon & d'un ſtyle, qui eſt terminé par un petit ſtigmate arrondi. Cet embryon devient un fruit plus ou moins charnu, dans lequel eſt un noyau, dont l'amande ſe diviſe en deux lobes. Le calice ſe détache pendant que le fruit groſſit.

Les Botaniſtes nomment cet arbre, *Amygdalus ſativa*, *amygdalus dulcis*, *Offic. Amygdalus ſativa, fructu majori*,

Pin. 441. Tourn. 627. Amygdalus dulcis. J. B. 1. 171. Amygdalus, Tab. Icon. 996. nux græca, Cord. Amygdalus ſativa, Raiwolf.

On cultive cet arbre dans pluſieurs jardins de la Lorraine, de même que celui qu'on nomme amandier amer, *amygdalus amara. Tourn. 627. J. B. 1. p. 1. 174.* Il ne differe du précédent que par ſon fruit, dont l'écorce eſt plus dur & le noyau plus amer. On décore encore les boſquets printaniers d'un autre eſpece d'amandier-nain, qu'on appelle *amygdalus-nana, Munt. hiſt. 34. Amygdalus indica nana, H. R. P. Tourn. 627.* Il s'y en eſt trouvé un dans le Jardin Royal des plantes de Nancy, dont la fleur étoit parfaitement double. Tournefort a rangé l'amandier dans ſa vingt-unieme claſſe, Linnæus dans ſa douzieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere.

L'amandier fleurit en Avril, ſon fruit eſt mûr en Août. Il ſe plaît dans une

terre ſeche & ſabloneuſe, mais qui a néanmoins de la ſubſtance. On l'éleve rarement en pepiniere, on le met d'abord ſur place. Il ſe multiplie d'amandes qu'on fait germer dans le ſable, & qu'on plante au printems, (*Voyez notre Diſſertation ſur le peſcher, Tom. II. pag.* 155.), il faut choiſir les plus groſſes & les plus liſſes. C'eſt ſur l'amandier qu'on greffe toute ſorte de peſchers & d'abricotiers.

Les amandes douces mûres paroiſſent contenir, ſuivant M. Geoffroy, beaucoup d'huile & de phlegme, une petite portion de ſel acide & de ſel ammoniacal, & un peu de terre ſubtile. Celles qui ne ſont pas mûres donnent au contraire très-peu d'huile, & beaucoup de phlegme acide.

La gomme de l'amandier eſt aſtringente par ſa viſcoſité ; elle adoucit les tranchées de la dyſentrie, priſe en diſſolution dans une décoction aſtringente.

Le fruit, qu'on nomme amande, eſt

proprement dit la ſeule partie de cet arbre qui ſoit en uſage, tant comme aliment que comme remede. On ſert les amandes douces au deſſert, on les mange entieres avec leur pellicule, ou quelquefois on les confit au ſucre. Les Confiſeurs en font encore d'autres préparations, plutôt capables d'exciter la gourmandiſe, que d'être utiles à la vie; quoique néanmoins on les permet ſouvent aux malades pour ſatisfaire leur appétit & pour adoucir leur humeur âcre.

Les amandes, en général, ont un goût aigrelet aſſez agréable; mais elles fourniſſent une nourriture fort groſſiere; elles peſent ſur les eſtomacs débiles: il faut bien les mâcher avant que de les avaler, ſans quoi elles ne digéreroient pas. Pour les avoir bonnes, il faut choiſir celles dont la peau eſt d'un jaune rougeâtre & uni, dont l'intérieur eſt très-blanc, & dont le goût eſt doux & agréable: il faut rejetter celles qui ont

un goût rance & âcre. Les plus récentes ſont les meilleures. On trouve chez les Confiſeurs les amandes glacées, à la praline & ſoufflées.

Les glacées ſe préparent ainſi : jettez des amandes pilées dans de la glace préparée ; c'eſt-à-dire, compoſée de blancs d'œufs, de ſucre en poudre, de fleur d'orange de Portugal ou de citron ; roulez-les bien, juſqu'à ce qu'elles aient pris leur glace, enſuite dreſſez-les ſur une feuille de papier pour les faire cuire à petit feu deſſus & deſſous.

Les amandes à la praline ſont de trois ſortes : les griſes, les rouges & les blanches. Les griſes ſe font de la maniere ſuivante : jettez une livre d'amandes dans une livre de ſucre que vous avez fait fondre avec un peu d'eau, faites-les bouillir enſemble juſqu'à ce qu'elles pétillent, alors retirez-les de deſſus le feu, & remuez-les bien avec la ſpatule : s'il y a du ſucre de reſte, faites-le rechauffer un peu ſur le feu, afin qu'il

qu'il s'attache aux amandes, obſervant toujours de le bien remuer. Les blanches ſe font de même, ſi ce n'eſt qu'il faut échauder & péler les amandes. Les rouges ſe préparent auſſi à peu près de la même façon que les griſes, avec la différence ſeulement que lorſqu'elles ont pris tout le ſucre, on ne les remet point ſur le feu, mais on les crible : on remet dans la même poële le ſucre qui tombe du crible, en y ajoûtant un quarteron de ſucre & un peu d'eau ; on fait cuire le ſucre à caſſé, enſuite on y met de la cochenille, qu'on a fait bouillir avec de l'alun & de la crême de tartre pour lui donner belle couleur ; & comme la cochenille le décuit un peu, on le fait cuire encore au même point ; alors on y jette des amandes, & on l'ôte auſſi-tôt de deſſus le feu, en les remuant toujours juſqu'à ce qu'elles ſoient ſeches.

Les amandes ſoufflées ne ſont pas plus difficiles à faire. Echaudez & pélez des amandes douces ; coupez-les par

petits morceaux, mêlez-y une rapure de citron, mettez-les dans un blanc d'œuf qui n'ait point été fouetté, jettez-y du ſucre en poudre la quantité néceſſaire, afin de former une pâte maniable; faites-en de petites boules, groſſes comme de petites noix, mettez-les ſur une feuille de papier, laiſſant un eſpace entre chacune, faites-les cuire au four à un feu modéré.

Les amandes ſe confiſent de la même façon que les abricots. *Voyez notre Diſſert. ſur l'abricot. Tom. VIII.*

On prépare avec les amandes douces un lait ou une crême d'amandes, connue ſous le nom d'émulſion.

Prenez des amandes douces fraiches, mettez-les dans de l'eau chaude, juſqu'à ce que la pellicule ſoit amollie, pilez-les bien dans un mortier de marbre, en verſant peu à peu de la décoction d'orge, du petit lait, ou quelque liqueur convenable, à la doſe d'une ou deux onces pour un gros d'amandes; paſſez

le tout, & ajoûtez à la colature un peu de ſucre, ou quelque ſyrop, pour donner plus d'agrément à cette crême. Cette émulſion eſt très-bonne dans les fiévres ardentes, les trop grandes veilles, l'ardeur d'urine, l'inflammation des reins ou de la veſſie; dans les hémorragies, dans la phtiſie & l'héptiſie. L'expérience journaliere que la plûpart des praticiens font ſur la bonté de ce lait, les engage à le preſcrire dans les fiévres les plus aigues, quoiqu'en puiſſent dire Avicenne & ſes Sectateurs.

On tire par expreſſion, ſans le ſecours du feu, des amandes douces, une huile qui eſt d'un très-grand uſage dans la Pharmacie. Elle eſt pectorale & adouciſſante, mêlée avec partie égale de ſyrop de capillaire, ou autre, & ſuccée à petite doſe & à pluſieurs repriſes, avec un bâton de régliſſe émouſſé en forme de broſſe, elle eſt très-bonne pour adoucir l'âcreté d'une toux opiniâtre, ſur-tout aux enfans.

Cette huile eſt auſſi très-anodine, on la preſcrit avec ſuccès pour appaiſer les tranchées dans la colique & la dyſenterie. On en compoſe des juleps en l'aſſociant avec partie égale de ſyrop de nénuphar ou de pavot blanc. Elle s'emploie auſſi dans les lavemens émolliens à la doſe de deux ou trois onces.

La meilleure purgation qu'on doit conſeiller dans la pleuréſie, la péripneumonie & le rhume, eſt un bouillon compoſé de deux onces de manne & de trois onces d'huile d'amandes douces.

Pour les tranchées des femmes après l'accouchement, on donne avec ſuccès une potion faite avec deux onces d'huile d'amandes douces, une once de ſyrop de capillaire, & autant de ſucre candi en poudre.

L'huile d'amandes douces eſt une panacée dans toutes les maladies des enfans. Pour la néphrétique, on la preſcrit avec ſuccès dans l'eau ou la décoc-

tion de pariétaire, avec le ſyrop de limon ou celui de guimauve. Cette potion ſe réitere autant qu'il eſt néceſſaire.

On emploie encore l'huile d'amandes douces extérieurement pour réſoudre les tumeurs des amygdales, adoucir l'inflammation de la plevre, amollir les duretés & guérir la ſéchereſſe de la peau.

M. Camus, Docteur Régent de la Faculté de Paris, a compoſé un mémoire ſur l'abus des huiles dans le traitement des maladies. Ce fameux Médecin tâche d'appuyer ſon ſentiment ſur pluſieurs raiſonnemens tirés tant de l'anatomie que de la nature même de l'huile; mais les huileux ſont ſi univerſellement reçûs dans la médecine, que, malgré toutes les preuves qu'il rapporte contre eux, il aura de la peine de les en exclure; d'ailleurs on en remarque des ſuccès ſi conſtans, qu'il ſeroit même imprudent de n'en pas faire uſage.

Prenez une douzaine d'amandes douces ſans écorce, des ſemences de melon & de courge, de chacune un gros & demi, des ſemences de pavot blanc une demi-once; pilez le tout dans un mortier de pierre, verſant par-deſſus cinq onces de décoction d'orge; délayez dans la colature ſix gros de ſyrop de nénuphar, pour une émulſion à prendre le ſoir en ſe couchant dans la toux & les affections de poitrine.

Elle eſt auſſi très-efficace contre les ardeurs d'urine, la dyſenterie, la petite vérole, en un mot dans tous les cas où il faut rafraîchir en adouciſſant le ſang & calmer les douleurs qui viennent de ſon âcreté & de ſa diſſolution.

Prenez trois onces d'amandes douces pêlées, pilez-les dans un mortier de marbre, en verſant peu à peu par-deſſus une livre de décoction d'orge & de réglisſe; ajoûtez à la colature deux onces de ſyrop de tuſſilage pour une émulſion; *ou*

Prenez dix grains de réſine de jalap, dix amandes douces ſans écorce, pilez-les dans un mortier de marbre, en les arroſant peu à peu avec ſix onces d'eau de fontaine; vous y ajoûterez une once de ſyrop de capillaire pour une émulſion purgative très-agréable.

Prenez de l'huile d'amandes douces & de la graiſſe de chevreuil, de chacune une once; mêlez le tout avec une ſuffiſante quantité de cire blanche: faites une pommade très-bonne pour guérir les crevaſſes des mammelles.

Les amandes douces entrent dans l'émulſion commune, le ſyrop d'orgeat, le loch commun, l'électuaire diaphenique de la Pharmacopée de Paris. La même Pharmacopée emploie leur huile dans ſon ſavon blanc, ſon loch commun & ſon loch d'œuf.

Simon Pauli obſerve que les amandes ameres ſont déterſives & apéritives, qu'elles emportent les obſtructions du foie, de la rate & du meſentere. On

ne les emploie preſque jamais dans ces cas, peut-être à cauſe de leur amertume.

On tire auſſi ſans feu, par expreſſion, des amandes ameres, une huile qu'on conſeille ſouvent pour déterger l'humeur épaiſſie dans la cavité des oreilles, d'où provient ſouvent la ſurdité & les ſifflemens; mais il n'y en faut pas trop mettre, de peur de cauſer un relâchement à la membrane du tambour.

Cette huile enleve auſſi les taches du viſage qui proviennent du ſoleil; mêlée avec de l'huile d'œuf, elle peut empêcher les marques de la petite vérole: on en frotte le viſage.

F. Hoffman recommande l'huile ſuivante pour la tympanite.

Prenez amandes ameres une livre, ſemences de cumin, d'abſynthe, de chacune une demi-livre, pilez le tout dans un mortier, faites bouillir dans une bouteille d'étain pendant quatre heu-

res, que vous mettrez dans une chaudiere pleine d'eau bouillante; exprimez fortement, il en ſortira d'abord une huile verte, dont la doſe eſt de deux gros ou d'une demi-once ſoir & matin dans un bouillon.: on frotte ſouvent le ventre avec cette huile.

Le marc qui reſte après l'expreſſion des amandes, lorſqu'il eſt ſec, eſt préférable au plus excellent ſavon, pour blanchir & polir les mains; on les lave & on les frotte dans l'eau dans laquelle on a diſſout cette pâte d'amendes.

Suivant le préjugé vulgaire, les amandes ameres avalées avant le repas empêchent l'yvreſſe. J. Bauhin a obſervé néanmoins tout le contraire.

Le même J. Bauhin, après Marcellus-Virgilius, aſſure que les amandes ameres ſont un mortel poiſon pour les chats; & après Lutzius, qu'elles tuent auſſi les poules: on en dit autant des renards.

Les amandes ameres entrent dans le ſyrop d'orgeat du diſpenſaire de Paris ; le même diſpenſaire les emploie auſſi dans ſes trochiſcs *alkekengi*, & dans ſon électuaire de bayes de laurier.

DISSERTATION III.

De l'Aulnée.

Enula campana reddit præcordia ſana
Cum ſucco ruta, ſuccus ſi ſumitur hujus
Affirmant ruptis quod proſit potio talis.
(Sch. Saler.)

L'Aulnée eſt une plante dont la tige eſt ronde, droite, velue, rougeâtre, moëlleuſe, facile à rompre, groſſe comme le doigt, & s'éleve très-ſouvent à la hauteur de quatre à cinq pieds. Ses feuilles naiſſent les unes de la racine, les autres attachées ſans queue le long de la tige. Elles ſont amples, larges, longues d'une coudée, vertes, ridées & un peu rudes en deſſus, blanchâtres, couvertes en deſſous d'une eſpece de coton qui les rend douces & comme veloutées. Ces feuilles embraſſent plus de la moitié

de la tige par leur baſe. Elles ſont dentelées en leurs bords, ſe terminent en pointe & approchent aſſez en figure à celles du tabac. La tige de cette plante ſe diviſe vers ſa ſommité en pluſieurs petits rameaux, qui portent chacun une belle fleur jaune radiée, ſoutenue par un calice feuillu, diſpoſé en écailles, & couronné de pluſieurs demi fleurons, ou feuilles étroites, faiſant pluſieurs pointes. Le diſque de cette fleur eſt formé par pluſieurs fleurons qui ſont autant de tuyaux jaunes, diviſés par le haut en quatre quartiers, contenant pluſieurs étamines & un petit bouton longuet, qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en une ſemence oblongue, garnie d'aigrettes. Sa racine eſt ſouvent très-groſſe, faite en maniere de navet, charnue, brune en dehors & blanche en dedans, d'un goût âcre, amer & d'une odeur aromatique.

Cette plante ſe nomme : *Enula campana*, *helenium*, *inula*, *Offic. Aſter om-*

nium maximus, helenium dictus. Tourn. 483. Helenium vulgare. Pin. 276. Helenium ſive enula campana. J. B. 3. 108. Helenium, Dod. Pempt. 344. Elenion. Trag. 170. Panax chironium Theophraſti, anguil. Inula. Geſn. Hort. Enula campana. Brunf. Cam. Enula. Turn. Cæſ. Elecampana. Angl. Enola. Ital. Alant. Germ.

Cette plante croît ſans culture aux lieux herbeux, ombrageux & humides entre les arbres. On en trouve en quantité le long de la Seille, principalement au bas des vignes de Pouly, à une lieue & demie de Metz. Tournefort a rangée cette plante dans ſa quatorzieme claſſe, parmi les aſters, Linnæus dans ſa dix-neuvieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

On a donné à l'aulnée le nom d'aſter, parce que ſa fleur eſt radiée; & celui d'*Helenium*, parce qu'Hélene fut la premiere qui mit en uſage cette plante contre la morſure des ſerpens. Les Poëtes

ont feint qu'elle devoit ſa naiſſance aux larmes d'Hélene, quand elle fut enlevée d'avec ſon mari.

La racine eſt la ſeule partie de cette plante qui ſoit d'uſage en médecine; on la tire de terre au printems ou en automne, on la coupe par tranches pour la faire ſecher, & on la conſerve dans cet état. Cette racine, outre une partie gommeuſe mêlée avec une partie réſineuſe, contient encore une ſubſtance camphoriforme. Cette derniere ſort pendant la diſtillation ſous la forme de flocons de neige très-blancs, dont une partie s'attache aux parois des vaiſſeaux, tandis que l'autre va nager ſur l'eau qui eſt dans le récipient. Cette ſubſtance camphorée ne peut ſe diſſoudre que dans l'eſprit de vin. Newman a retiré un gros & un ſcrupule de ce camphre, de deux livres de racines d'aulnée.

On place la racine d'aulnée parmi les béchiques, les diaphorétiques & diſcuſſifs. Elle convient trés-bien pour

diviſer la lymphe épaiſſie, qui ſéjourne dans les bronches & les autres parties de la poitrine. Sans être trop active, elle facilite l'ouverture des conduits ſecrétoires de l'urine, principalement lorſqu'ils ſe trouvent chargés d'une humeur épaiſſe & viſqueuſe, capable de cauſer beaucoup de maladies dans ces parties. Quand on l'ordonne en ſubſtance & en extrait, ſa doſe eſt depuis un demi-gros juſqu'à un gros ou deux. En conſerve, elle ſe preſcrit à la doſe d'une once ; & quand elle eſt fraiche, & qu'on la fait entrer dans les bouillons & les apozemes béchiques, c'eſt toujours à la doſe d'une demi-once ou d'une once.

La racine d'aulnée eſt très-amie de l'eſtomac. Elle aide la digeſtion, rétablit & affermit le ton des viſceres ; elle atténue, diviſe & chaſſe par les ſelles la ſabure viſqueuſe de l'eſtomac & des inteſtins. Platerus la nomme l'aromate germanique; & en effet les Allemans

s'en ſervent pour aſſaiſonner leurs alimens, & la préférent à tous les aromates étrangers : ils ont même coutume de la confire.

Etmuller vante beaucoup la décoction d'aulnée & de fenouil, priſe en boiſſon, pour tous ceux qui ont fait un trop long uſage du mercure dans les maladies vénériennes, & auxquels eſt ſurvenu en conſéquence un tremblement univerſel des membres. Cette décoction provoque la ſueur, & chaſſe le mercure par les pores.

La ſimple décoction de cette racine dans du vin, priſe intérieurement, eſt un vermifuge. Parkinſon conſeille cette même décoction, tant intérieurement qu'extérieurement, dans les ſpaſmes, les contuſions & la ſciatique. P. Herman donne pour ſpécifique, dans le déchirement de la matrice, qui provient d'un accouchement laborieux, l'extrait de notre racine ſeche.

On prépare avec cette racine un vin, connu

connu ſous le nom de vin d'aulnée ; il ſe fait ou par la fermentation de la racine dans du mout, ou uniquement par ſa macération dans du vin.

Ce vin eſt ſudorifique ; pris à forte doſe, il eſt diurétique, apéritif, & il eſt très-bien indiqué dans le calcul & la néphrétique : on en prend pendant trois jours un verre le matin à jeun. J. Bauhin attribue auſſi à ce vin la propriété de fortifier la vue.

Notre racine eſt même alexitere, & convient contre les poiſons. Renaudot aſſure que, priſe dans du vin ou du vinaigre, elle guérit les moutons d'une maladie peſtilentielle, à laquelle ils ſont ſouvent expoſés, & qu'on appelle clavau. On ordonne auſſi extérieurement pour la galle la racine d'aulnée, elle eſt réſolutive & déterſive.

Coupez la racine par tranches, faites-la bouillir dans l'eau, juſqu'à ce qu'on puiſſe facilement la diviſer entre les doigts, pilez-la dans un mortier ; paſſez

la pulpe au travers d'un tamis, & mêlez-la avec partie égale de beurre frais: faites un onguent contre la galle; ou faites uniquement laver les mains & les pieds des galleux dans la décoction de cette racine.

Dans les feuilles périodiques de la gazette ſalutaire, il eſt rapporté un remede qu'on annonce avec éloge pour guérir des vapeurs, dont la baſe eſt l'*enula campana*. Il faut prendre un pot qui tienne quatre grands gobelets d'eau, on y met deux onces de racine d'*enula campana*, ſechée & coupée par tranches, on y ajoûte deux gros de ſucre candi, & une groſſe pincée d'anis verd; on fait bouillir le tout juſqu'à ce que les quatre gobelets ſoient réduits à trois: on paſſe cette décoction à travers un linge, & on prend les trois derniers jours de la lune un verre de cette liqueur, froide ou chaude, le matin à jeun. On ne doit manger qu'une heure après l'avoir priſe: il faut réitérer ce

remede pluſieurs mois de ſuite, il n'oblige à aucun régime. Pluſieurs perſonnes, entr'autres Madame la Comteſſe de ***, en ont fait uſage avec ſuccès.

Prenez miel de Narbonne une once, racine d'*enula campana* pulvériſée ſix gros, ſucre candi deux gros, ſyrop de pavot rheas une ſuffiſante quantité; faites un loch à prendre dans les maladies de poitrine.

Prenez racines d'aulnée, de bardane & de parelle, de chacune une once, faites-les cuire juſquà putréfaction avec une ſuffiſante quantité de beurre frais; faites avec la pulpe tamiſée un onguent contre la galle.

Prenez racines d'aulnée une once, feuilles d'hyſſope, de marrube blanc, de chacune demi-poignée, figues bien mûres, raiſins ſecs & gomme arabique, de chacun une demi-once; faites cuire le tout dans l'eau juſqu'à réduction d'une pinte, pour une ptiſanne à pren-

dre pour boiſſon ordinaire dans la toux & dans le paroxiſme de l'aſthme.

Prenez racines d'aulnée, autrement d'*enula campana*, un gros & demi, iris de Florence & poivre long, de chacun une demi-once, graine de cumin trois onces, miel écumé une livre, pour un électuaire à prendre matin & ſoir, depuis deux gros juſqu'à trois, dans la toux & l'aſthme.

Prenez extrait d'aulnée deux onces, térébenthine de Veniſe trois onces, huile de mille-pertuis deux onces & demie, myrrhe, ſang de dragon, de chacun un gros; faites un baume, dont vous frotterez les parties lacérées par un accouchement laborieux.

Prenez racines d'aulnée, de bardane & de fenouil, de chacune une once, faites-les bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau de fontaine, que vous réduirez à deux livres; preſcrivez-en la boiſſon dans les tremblemens de membres, qui proviennent des exhalaiſons mercurielles.

La racine d'aulnée entre dans le ſyrop compoſé d'*eryſimum* & d'armoiſe, dans l'eau thériacale & générale, dans l'opiate de Salomon, l'orviétan, & dans l'onguent martial de la Pharmacopée de Paris. La même Pharmacopée emploie ſa racine & ſes feuilles dans l'emplâtre *diabotanum ;* ſa racine fraîche dans l'emplâtre de grenouilles ; l'extrait de ſa racine dans la thériaque céleſte ; & enfin l'huile qu'on en tire dans ſon emplâtre de grenouilles : cette huile ſe prépare ainſi,

Prenez racines fraîches d'aulnée pilées une livre, huile d'olive deux livres, macérez le tout ſur un feu modéré pendant vingt-quatre heures, juſqu'à ce que l'humide ſoit preſque conſommé par l'évaporation ; exprimez enſuite votre huile & la conſervez.

DISSERTATION IV.

De la Bourrache.

Cardiacos aufert, Borrago gaudia confert
Dicit Borrago : gaudia ſemper ago.
(Schol. Saler. 73.)

LA bourrache eſt une plante dont la racine eſt blanche, tendre, pleine de ſuc, chevelue & groſſe comme le doigt. Sa tige eſt cylindrique, creuſe, rameuſe, velue & haute d'une coudée. Ses feuilles naiſſent les unes de la racine, les autres ſont attachées à la tige & aux rameaux; elles ſont oblongues, vertes foncées, rudes, ridées, nerveuſes, garnies de petites pointes fines & ſaillantes. Ses fleurs naiſſent aux ſommets des rameaux, elles ſont ordinairement bleues, mais quelquefois blanches & couleur de chair; elles ſont portées ſur des pédi-

cules longs d'un pouce, inclinés vers la terre & d'une couleur purpurine ; elles ſont d'une ſeule piece, diviſées en cinq parties pointues. Du centre il ſort une pyramide noir, formée par cinq étamines réunies en pointe à leurs extrémités. Leur calice eſt pareillement partagé en cinq parties pointues, vertes & velues, au milieu duquel on trouve un pyſtile entouré de quatre embryons qui ſe changent en autant de graines accolées enſemble, dont la figure reſſemble à la tête d'une vipere.

Les Botaniſtes appellent cette plante, *Borrago Offic. Pempt. 606. Brunf. 113. Borrago floribus cæruleis. J. B. 3. p. 2. 574 Tour. 133. Bugloſſum latifolium ſive borrago. Lob. Ob. 309. Bugloſſum latifolium, borrago flore cæruleo. Pin. 256. Bugloſſum verum. Cord. in Dioſ. Bugloſſa latifolia, borrago dicta. Phyt. 493. Bugloſſum ſive borrago, Matth. 1186. Corago; quorumdam. Ang. Borrago. Ital. Borragine. Germ. Borretſch. Borragenkraut.*

Le nom latin *borrago*, que les Naturaliſtes ont donné à cette plante, vient de *corago*, parce qu'elle eſt cordiale, ainſi que nous le dirons ; on a ſeulement changé le *C* en *B*.

La Bourrache fleurit en Juin & dure tout l'été : on la cultive dans les jardins potagers de la Lorraine, quoiqu'elle ſoit plus médicinale que potagere. Elle ſe multiplie de graines, qu'on peut ſemer en tout tems ſans beaucoup de préparation, elle leve très-facilement & promptement ; elle croît naturellement dans les endroits où il y en a déja eu, & on a même de la peine de la pouvoir détruire. Elle monte en ſemence preſque auſſi-tôt qu'elle eſt formée ; c'eſt par cette raiſon qu'il eſt de la prudence d'un Jardinier d'en ſemer tous les mois, s'il prévoit être dans le cas d'en avoir beſoin. La graine de cette plante eſt fort difficile à recueillir, elle n'eſt pas plutôt mûre que ſouvent elle tombe & devient la proie des oiſeaux & des mulots

qui en ſont fort avides ; pour y obvier, on coupe ſa tige, quoique verte, on la fait ſecher au ſoleil ſur un drap, ou on étend quelque mauvais linge ſous la plante pour la recevoir : c'eſt-là le ſeul moyen de pouvoir s'en procurer la graine ; on peut la conſerver pendant deux ans.

On cultive encore dans les jardins deux autres eſpeces de bourrache, que je regarde, avec raiſon, plutôt comme variété que comme eſpece. La premiere eſt la bourrache à fleurs blanches : *Borrago floribus albis. J. B. 3. p. 2. 574. T. 133. Borrago ſylveſtris floribus albis. Tab. Borrago flore albo. Ger. Bugloſſum latifolium, borrago flore candido. Pin. 256. Bugloſſa latifolia, borrago dicta flore candido. Phyt. 493.* La ſeconde eſpece eſt la bourrache à fleur couleur de chair. *Borrago flore palleſcente roſeo aut ſuave rubente. T. 133. Bugloſſum latifolium, borrago flore palleſcente roſeo, aut ſuave rubente. Pin. 256.*

La bourrache entre dans la ſeconde claſſe de Tournefort, dans la cinquieme de Linnæus, & dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Elle donne par l'analyſe qu'en a fait M. Geoffroy, 1°. Beaucoup de liqueur, d'abord limpide, enſuite blanchâtre, d'une odeur & d'une ſaveur lixivieuſe, un peu ſalée. 2°. Une autre liqueur d'abord limpide, enſuite rouſſeâtre, de même odeur & de même ſaveur, mais plus foible, qui donne des marques d'un ſel un peu ſalé, enſuite un peu acide. 3°. Une liqueur rouſſe, imprégnée de beaucoup de ſel volatil urineux. 4°. Une huile épaiſſe comme de l'extrait. 5°. Enfin un ſel volatil urineux concret.

La bourrache eſt nitreuſe, & fuſe ſur les charbons quand elle eſt ſeche. Le ſuc de ſes racines rougit la teinture de tourneſol. Le ſuc des fleurs donne à cette même teinture une couleur rouge, & plus légere ; mais le ſuc des feuilles n'en donne aucune. On peut donc con-

clure, avec raiſon, que l'acide eſt plus développé dans les racines, moins dans les fleurs & nullement dans les feuilles.

Quand la bourrache eſt jeune & encore tendre, on la mêle avec d'autres herbes, & on l'emploie dans les ſoupes. Ses fleurs ſervent de fort jolie garniture aux ſalades. Les Italiens font un grand uſage de cette plante, ils la font cuire & la mangent en ſalades; ils la mettent dans preſque tous leurs potages.

Pluſieurs auteurs prétendent que la bourrache fortifie le cœur, excite la joie, chaſſe la mélancolie & purifie le ſang. C. Hoffmann lui conteſte ces vertus : cependant Geoffroy, dans ſa matiere médicale, ſoutient que cette plante diſſout, diviſe & attenue les humeurs épaiſſes, tenaces & groſſieres; qu'elle rend le ſang plus fluide, leve les obſtructions, rétablit les ſécrétions, excite les urines, les ſueurs & l'expectoration : c'eſt pourquoi il l'ordonne dans

la pleuréſie, la péripneumonie, & dans le commencement des maladies inflammatoires; dans celles qui viennent de la bile noire, comme la mélancolie, les maladies hypocondriaques & hyſtériques; dans la palpitation, la cachéxie & la ſuppreſſion des régles, qui reconnoît pour cauſe l'épaiſſiſſement des ſucs ou l'irritation des membranes. On preſcrit ordinairement les racines de la bourrache, ſes feuilles & ſes fleurs dans les décoctions & les bouillons altérans. On ordonne ſouvent le ſuc de ſes feuilles dépuré depuis deux onces juſqu'à trois, quatre ou cinq, qu'on aſſocie avec les ſucs de bugloſſe, de cerfeuil & de chichorée ſauvage, auquel ou ajoûte quelquefois du ſyrop pectoral ou relâchant, ſuivant les circonſtances.

Fuller, dans ſa Pharmacopée, nous apprend le moyen de conſerver le ſuc de bourrache pendant l'hyver. Verſez deſſus, dit-il, de l'huile d'olive, vous l'empêcherez de moiſir & de s'aigrir;

ou faites-en un peu évaporer le phlegme & remuez-le, enſuite faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit aux trois quarts, ajoûtez-y deux ou trois onces d'eſprit de vin ſur chaque livre de ſuc; ou enfin mettez vos ſucs de bourrache, clarifiés par le ſeul repos, ainſi que nous le dirons dans notre Diſſertation ſur la bugloſſe, dans des vaiſſeaux, dont les parois ſoient enduits de vapeurs de ſouffre.

Les fleurs de bourrache paſſent pour être cordiales, & on les met dans le nombre des cinq fleurs qui portent ce nom; cependant cette prétendue qualité paroît un peu douteuſe, attendu qu'elles ont très-peu & même point d'odeur n'y de ſaveur, elles paroiſſent conſéquemment très-peu propres à être miſes dans cette claſſe.

La bugloſſe & la bourache ont à peu près les mêmes vertus.

Prenez ſuc clarifié de bourrache & de bugloſſe une livre, ajoûtez-y ſyrop

violat ou de tuſſilage deux onces, diviſez le tout en quatre doſes, pour prendre de quatre heures en quatre heures dans la pleuréſie, la péripneumonie & les maladies inflammatoires.

Prenez racines de bourrache & de chicorée, de chacune une once, feuilles de bourrache, de bugloſſe, d'aigremoine, de laitue, de chacune une poignée, ſel polychreſte un gros; faites bouillir le tout avec un poulet, pour un bouillon à prendre matin & ſoir dans les obſtructions, la cachéxie, les pâles couleurs & l'hydropiſie.

On tire de la bourrache une eau diſtillée, un ſyrop de ſon ſuc, & on fait une conſerve avec ſes fleurs. Ses feuilles entrent dans la décoction rouge, ſes fleurs, ſes feuilles & ſa tige dans le ſyrop d'*eryſimum* compoſé, & ſon ſuc dans le ſyrop de pommes & de mercuriale compoſé, dans l'électuaire de *pſyllium* & les pillules angéliques de la Pharmacopée de Paris.

DISSERTATION V.

De la Bugloſſe.

Vinum potatum quo ſit macerata bugloſſa,
Mœrorem cerebri dicunt auferre periti.
Fertur convivas decoctio reddere lætos.
(Schol. Saler. 72.)

LA bugloſſe eſt une plante dont la racine eſt oblongue, cylindrique, groſſe proportionnément à ſa force & à ſon âge, de couleur noirâtre en dehors & blanche en dedans, pleine d'un ſuc gluant. Elle pouſſe pluſieurs tiges, hautes d'une coudée & demie ou environ, hériſſées de poils & branchues. Elle a les feuilles longues & étroites, ſans queue, de couleur de verd de mer, pointues & garnies deſſus & deſſous de poils. Ses fleurs naiſſent aux ſommités des tiges &

des rameaux, qui ſont de couleur purpurine, & qui ſont ordinairement repliés comme la queue d'un ſerpent, lorſque les fleurs ne ſont pas épanouies. Leur calice eſt compoſé de cinq lobes oblongs, étroits, pointus & velus. Elles ſont d'une ſeule piéce en entonnoir, partagées en cinq quartiers obtus, ou arrondis, d'un bleu purpurin, garnies dans leur milieu d'un bouton obtus, velu, compoſé de cinq petites écailles velues, auxquelles répondent cinq étamines. Le pyſtile eſt oblong, & naît du fond du calice, accompagné de trois ou quatre embryons, qui ſe changent dans la ſuite en autant de graines de couleur noire, & ſi reſſemblantes à celles de la bourrache, qu'il eſt difficile de pouvoir les diſtinguer.

Cette plante ſe nomme chez les Botaniſtes, *bugloſſum & bugloſſa Offic. Bugloſſum anguſtifolium majus flore caruleo. Pin 256. T. 134. bugloſſum vulgare majus. J. B. 3. 578. Bugloſſa italica Trag. 232.*

232. Bugloſſa vulgaris. Dod. Pempt 628. Cirſium Italicum. Fuſch. Lycopſis, anguill. Angl. Bugloſſ. Ital. Bugloſa. Germ. Ochſenzungen.

La bugloſſe tire l'étimologie de ſon nom des deux mots grecs, Βοῦς, bœuf, & γλῶσσα, langue; parce que ſa feuille a la figure de la langue d'un bœuf.

On cultive cette plante dans preſque tous les jardins de la Lorraine, où elle eſt miſe au nombre des plantes potageres. Elle eſt vivace, fleurit preſque toute l'année, & ſe conſerve pendant fort long-tems. Elle ſe multiplie également de rejettons & de graine, qu'on ſeme au mois de Mars en bordure, ſans aucune préparation. Elle ſe plaît en toute terre, pourvu qu'elle ſoit bien labourée. Sa graine ſe recueille ſur les vieux pieds, qu'il faut avoir ſoin de couper, dès qu'on s'apperçoit que les premieres graines commencent à noircir: on les étend pour-lors ſur un drap, ou on les expoſe debout contre un mur au ſoleil,

juſqu'à ce que toute la graine ſoit bien ſeche, on la vanne enſuite, & on l'enferme; elle ſe conſerve bonne pendant trois ans.

Tournefort a rangée cette plante dans ſa troiſieme claſſe, Linnæus dans ſa cinquieme ; quant à nous, nous l'avons placée dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe, à cauſe de ſa vertu pectorale.

On trouve encore dans la Lorraine & les trois Evêchés, ſept autres eſpeces de bugloſſe. La premiere eſt la petite bugloſſe vulgaire ou l'orcanette : *bugloſſum vulgare minus. J. B. 3. p. 2. 578. Echium Fuſchſii, ſive borrago ſylveſtris. J. B. 3. p. 2. 581. Bugloſſum anguſtifolium minus. Pin. 256. Phyt. 194. T. 134. Bugloſſum minus ſativum. Lugd. Bugloſſus minor. Geſ. Hort. Bugloſſa minor. Trag. Circium Germanium. Fuſch. 342. Echi facie bugloſſum minimum. Lob. 310. Anchuſa tertia. Pempt. 618. Anchuſa Alcibiadion. Dod. Icon.*

On trouve cette eſpece de bugloſſe parmi les fromens, ou elle croît ſpontanément aux lieux pierreux & ſablonneux. Sa tige s'éleve à la hauteur d'environ un pied, ronde, velue, rameuſe, difficile à rompre, garnie de feuilles vertes, oblongues, & aſſez rudes au toucher. Les fleurs naiſſent en ſes ſommités, compoſée chacune d'un petit tuyau bleu, évaſé par le haut, & diviſé en cinq pétales, ſoutenu par un calice verd, velu, partagé de même. Cette fleur contient dans ſon fond un pyſtile articulé à quatre petits boutons verds, qui ſe changent dans la ſuite en autant de ſemences menues. Sa racine eſt ſimple, petite, jaunâtre & comme ligneuſe. Le tems ordinaire de la fleur de cette plante, eſt à peu près vers le mois de Juin & de Juillet.

La ſeconde eſpece eſt la grande bugloſſe à fleur blanche, *bugloſſum anguſtifolium majus, flore albo. Pin. 256. Phyt. 494. T. 134.* On la trouve dans les

jardins. Je la regarde plutôt comme une variété de la grande bugloſſe à fleurs bleues, dont il eſt principalement queſtion dans cette Diſſertation, que comme une eſpece différente.

La troiſieme eſpece eſt la bugloſſe à larges feuilles toujours vertes, *bugloſſum latifolium ſemper virens. Pin. 256. Tour. 134. Bugloſſum ſemper virens. Lugd. Lob. Icon. 575. Bugloſſum folio borraginis hiſpanicum. J. B. 3. p. 2. 577. Bugloſſum hiſpanicum. Tab.* On la cultive dans quelques jardins.

La quatrieme eſpece eſt la petite bugloſſe ſauvage, *bugloſſum ſylveſtre minus. Pin. 256. T. 134. Phyt. 495. Bugloſſum minus ſylveſtre. Dod. Lugd. 580 Bugloſſum ſylveſtre. Brunsf. fol. 111. Pempt. 117. Bugloſſa ſylveſtris altera. Lon. Borrago ſylveſtris. Trag. Echium Fuſch. 261. Echium Fuſchſii ſive borrago ſylveſtris. J. B. 3. p. 2. 581.* Cette plante ſe trouve dans les champs enſemencés; elle fleurit au mois de Juin & de Juillet, & ne

differe de la grande bugloſſe qu'en ce qu'elle eſt plus petite.

La cinquieme eſpece eſt la bugloſſe ſauvage, dont les tiges ſont couchées ſur terre, *bugloſſum ſylveſtre caulibus procumbentibus. Pin. 257. Bugloſſe ſylveſtris ſpecies. Thal. Borrago minor ſylv. col. aſperugo vulgaris. T. 135. Aſperugo ſpuria. Dod. Belg. Crucialis quibuſdam. Cæſ. Aparine minor Plinii, Tab. Alyſſum germanicum echioïdes. Lob. Lugd. 1143. Cynogloſſa forte toparia Plinio ſive echium lapputatum quibuſdam. J. B. 3. p. 2. 590.*

Le nom d'*aſperugo* qu'on a donné à cette eſpece, vient du latin *aſperus*, parce qu'elle eſt rude au toucher. Elle croît le long des chemins, dans les hayes, les champs & les buiſſons. Ses tiges ſont grêles, tendres, anguleuſes, nouées, rudes, ſe courbant vers terre. Ses feuilles ſortent de chaque nœud, deux à deux, ou trois à trois, ou quatre à quatre; à côté de la tige elles ſont

oblongues, médiocrement larges, rudes, percées de quelques troux. Ses fleurs naiſſent à l'oppoſite des feuilles; chacune d'elle eſt un entonnoir à pavillon, ordinairement découpé en cinq parties de couleur bleue, ſoutenu par un calice fait en maniere de godet; quand la fleur eſt paſſée, ce calice s'applatit, & ſert d'enveloppe à quatre petites ſemences oblongues, noirâtres, ramaſſées enſemble. Sa racine eſt menue. Cette plante fleurit au mois de Mai & de Juin.

La ſixieme eſpece eſt la bugloſſe à feuilles étroites, dont la ſemence eſt hériſſée, *bugloſſum anguſtifolium ſemine echinato. T. 134. Cynogloſſum medium. Pin. 257. Cynogloſſum minus. Phyt. 497. J. B. 3. p. 2. 600. Cynogloſſum pumilum. Cluſ. Pan. Cynogloſſa minor montana ſerotina altera Plinii. Col. p. 1. 179. Heliotropium minus tertium. Tab. 549. Lappula ruſtica, elatine Tragi. Lugd. 1240. Elatine Dioſc. Helxines altera Ga-*

leni & aginetæ. Trag. 196. Cette plante croît parmi les fromens. Ses fruits ſont hériſſées, plus petits que ceux de la bardane, s'attachant aux habits des paſſans, & renfermant une ſemence ronde.

La ſeptieme eſpece enfin eſt la bugloſſe champêtre annuelle, à feuilles de lithoſpermum : *bugloſſum aruenſe, annuum lithoſpermi folio. T. 134. Lithoſpermum aruenſe radice rubrâ. Pin. 258. Phyt. 498. Lithoſpermum nigrum quibuſdam flore albo, ſemine echii. J. B. 3. p. 2. 592. Lithoſpermum tertium. Pempt. 84. Lithoſpermum ſylveſtre Tragi 534. Dod. Gal. 204. Echium pumilum album. Pin. Echium minus herba lithoſpermi congener. Geſ. Ap. Anchuſa aruenſis alba. Thal. Anchuſæ degener facie milii ſolis. Lob. Icon. 459.*

Après avoir rapportées les différentes eſpeces de bugloſſes qui ſont communes dans ces contrées, paſſons à l'analyſe chymique & aux propriétés de celle qui eſt le ſujet de ce diſcours, je veux

dire, à la grande bugloſſe à fleurs bleues.

Cette plante, ſuivant M. Geoffroy, donne par la diſtillation, 1°. Une liqueur limpide, d'une odeur & d'une ſaveur herbacée, obſcurément alkaline. 2°. Une liqueur limpide, ſoit obſcurément acide, ſoit obſcurément alkaline. 3°. Une liqueur limpide un peu ſalée, ſoit obſcurément acide, ſoit obſcurément alkaline. 4°. Une liqueur rouſſe, imprégnée de beaucoup de ſel volatil urineux. 5°. Enfin un ſel volatil urineux concret, & de l'huile épaiſſe comme de l'extrait.

Il eſt à obſerver que le ſuc des racines de bugloſſe eſt très-gluant, & rougit le papier bleu. Le ſuc des fleurs & des feuilles ne rougit pas ſi vivement le même papier, auſſi n'eſt-il pas ſi gluant. Si on jette ſur des charbons ardens des feuilles ſeches de cette plante, elles fuſent un peu, ainſi que le nitre. De ces obſervations, il eſt facile de conclure

qu'il ſe trouve dans la bugloſſe un ſel eſſentiel nitreux ammoniacal, enveloppé dans une eſpece de mucilage, & délayé dans une grande quantité de phlegme: pour ce qui eſt de l'acide il eſt développé dans les racines; mais dans les fleurs & les feuilles il l'eſt fort peu.

Quoique cette plante ſoit au nombre des plantes potageres, on s'en ſert cependant rarement pour aliment; on ne fait uſage que de ſes fleurs, dont on garnit les ſalades. On l'emploie plus communément dans la médecine: c'eſt pourquoi un gentilhomme cultivateur doit toujours avoir ſoin d'en avoir dans ſon jardin, pour y pouvoir recourir au beſoin: il doit même la faire couper ſouvent, afin d'avoir toujours des feuilles nouvelles, qui ſont celles qui ont le plus de vertus.

La bugloſſe a les mêmes vertus que la bourrache, on les emploie très-ſouvent enſemble, ou on les ſubſtitue l'une à l'autre. Leurs fleurs tiennent le pre-

mier rang parmi les cinq fleurs cordiales, qui ſont, les roſes, les fleurs de bugloſſe & de bourrache, de ſoucy & de violettes : on les ordonne par pincées en infuſion, ou en conſerve à la doſe de deux gros, qu'on porte même juſqu'à une demi-once. On emploie les feuilles & les racines de cette plante dans les ptiſannes pectorales & les bouillons rafraichiſſans ; lorſqu'il eſt impoſſible, pendant les rigueurs de l'hyver, de pouvoir avoir les feuilles de cette plante, on y ſupplée par ſes racines.

Le ſuc de bugloſſe & de bourrache, exprimé & clarifié, ſe preſcrit toujours avec ſuccès dans la pleuréſie à la doſe de quatre ou cinq onces par priſe, qu'on réitere trois fois par jour, & à laquelle on ajoûte quelquefois une once de ſyrop violat, lorſqu'il s'agit d'exciter les ſelles & de préparer le malade à la purgation. Le ſuc provoque la ſueur ; & rétabit le mouvement libre du ſang

dans les parties où ſa circulation eſt ralentie; pour le bien faire, il ne faut pas le laiſſer bouillir, car il arrive pour-lors que la partie mucilagineuſe des feuilles de bugloſſe ſe ſépare en grumeaux, & qu'il ne reſte qu'une eau claire qui n'a point de vertu.

M. Camus, Docteur Régent de la Faculté de Paris, a démontré invinciblement que l'ébulition des plantes, principalement de celles qui ſont de la nature des mucilagineuſes, contribue très-ſouvent à les priver de leurs vertus, & que l'uſage des Pharmaciens, à cet égard, eſt très-abuſif. Voyez le recueil de ſes mémoires imprimé à Paris, chez Ganeau, en 1762.

Cluſius aſſure que deux onces de ſuc de bugloſſe dépuré, avec deux gros de ſucre, & priſes le ſoir pendant pluſieurs jours, conviennent dans les palpitations du cœur. On aſſure auſſi que le ſyrop fait avec les feuilles & les fleurs de cette plante, eſt très-bien indiqué

dans la mélancolie & les maladies hypocondriaques; il procure au ſang une circulation libre, & conſéquemment il rétablit les ſécrétions & les excrétions qui ſont ordinairement diminuées ou interrompues dans ces ſortes de maladies.

M. Ray attribue à cette plante une vertu antiépileptique, ce qui mérite confirmation.

On vante beaucoup la ptiſanne ſuivante pour guérir la toux ſeche.

Faites bouillir trois onces de racines de bugloſſe & autant de chiendent, dans deux pintes d'eau; verſez la décoction bouillante ſur deux onces de fleurs de coquelicoc, & ſur trois têtes de pavot blanc, coupées menu, & renfermées dans un petit ſac afin d'en exprimer le ſuc.

M. Chomel dit avoir employé, avec ſuccès, la décoction des feuilles de bourrache & de bugloſſe dans la dyſenterie, ſous la formule ſuivante.

Faites bouillir pendant trois ou quatre minutes une petite poignée de feuilles de bugloſſe & de bourrache dans huit onces d'eau, paſſez la décoction, & ajoûtez-y partie égale de lait de vache bouilli & écremé, délayez-y enſuite une once d'huile d'amandes douces, quand la liqueur ſera tiéde. Trois heures après faites prendre au malade le bouillon le plus clair, dans lequel vous mettrez, lorſqu'il eſt encore chaud, un verre de bon vin : réitérez ce remede deux fois par jour le matin.

On fait avec cette plante un bouillon qui eſt très-propre pour arrêter le crachement de ſang & les hémorragies.

Prenez des feuilles de bugloſſe, de pourpier, de plantain & de pulmonaire, de chacune demi-poignée, faites une décoction avec un morceau de veau, auquel vous ajoûterez deux onces de ſuc de bugloſſe, pour prendre pendant quinze jours contre les hémorragies & le crachement de ſang.

On tire de notre plante, 1°. Un ſuc par expreſſion, ainſi que nous l'avons dit, avec lequel on fait du ſyrop. 2°. Une eau diſtillée, qui eſt très-cordiale. 3°. On ſe ſert de ſes fleurs en conſerve.

Les feuilles de la bugloſſe entrent dans la décoction rouge de la Pharmacopée de Paris; ſes fleurs dans le ſyrop d'*eryſimum*; ſon ſuc dans le ſyrop de pommes compoſé, dans le ſyrop de mercuriale auſſi compoſé & dans l'électuaire de *pſyllium*; ſa conſerve enfin dans l'opiate de Salomon & dans l'électuaire de citron.

La bugloſſe de notre premiere eſpece contient, ſuivant l'analyſe chymique, une huile peu ſaline; elle eſt apéritive, leve les obſtructions, convient dans la jauniſſe, étant priſe intérieurement.

Celle de la cinquieme renferme pour principes beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. Elle eſt déterſive & vulnéraire : quelques-uns la recomman-

dent pour purifier le ſang ; mais ſi l'on en croit Emmery, dans ſon dictionaire des drogues, on n'en fait que rarement uſage en médecine.

On attribue à celle de la ſixieme eſpece, une vertu aſtringente, rafraichiſſante, propre pour arrêter le flux de ventre, la dyſenterie, appaiſer les inflammations des yeux & de la gorge, étant priſe intérieurement ou appliquée extérieurement.

DISSERTATION VI.

Du Capillaire.

Ipſe ſinus etiam meleagris picta comantes,
Atque echium, atque rumex, atque hiſperis,
atque adiantum
Æſtivo varios ducent à ſole colores.
(Rap. Lib. 1.)

LE capillaire eſt une plante qui produit des pédicules longs de cinq ou ſix pouces, grêles, luiſans, noirâtres, rameux, ſoutenans de petites feuilles vertes, découpées à peu près comme celles de la coriandre, d'un goût & d'une odeur aſſez agréables. La fleur de cette plante eſt imperceptible. Tournefort eſt le premier qui en a découvert les fruits; ils naiſſent ſur les plis des extrémités des feuilles. Ce ſont des capſules ſphériques, membraneuſes, garnies d'un anneau

neau à reſſort qui les fait ouvrir en deux parties, dans leſquelles on apperçoit, par le moyen du microſcope, quelques ſemences menues comme de la pouſſiere. Ces fruits naiſſent au mois de Septembre. La racine du capillaire eſt noire, rampante & fibreuſe.

Les Botaniſtes le nomment, *adiantum foliis coriandri. Pin. 355. Tourn. 543. Adiantum ſeu capillus veneris officinarum, Emmery, dict. plant. Adiantum ſeu capillus veneris verus. Lob. Lugd. 110. Adiantum Matth. Pempt. 466. Adiantum ſyriacum. Tab. Adiantum ſive capillus veneris. J. B. 3. 2. 751. Capillus veneris vulgo. Capillus veneris Plinii. Caſ.*

Cette plante s'appelle capillaire, ou par rapport à la couleur noire & liſſe de ſes tiges, ou parce qu'on ſe ſervoit autrefois du capillaire pour empêcher la chûte des cheveux. Le nom d'adiante qu'on lui a auſſi donné, vient de l'*alpha* privatif grec, & du verbe

Halva, *humecto*, parce que cette plante, quoiqu'on la ſubmerge dans l'eau, ne s'humecte jamais. Elle croît naturellement aux lieux humides, pierreux, ombrageux, aux bords des puits & des fontaines. Tournefort l'a rangé dans ſa ſixieme claſſe, Linnæus dans ſa vingt-quatrieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Le capillaire, ſuivant M. Geoffroy, contient beaucoup d'acide, enveloppé en beaucoup de terre, d'où réſulte un ſel ſalé approchant de celui des coraux; il y a de plus un peu de ſel ammoniacal: l'un & l'autre ſel ſont enveloppés dans beaucoup d'huile & délayés dans beaucoup d'eau, d'où naît un compoſé mucilagineux, ſalin, terreux & ammoniacal; c'eſt en vertu de ces principes que le capillaire agit.

Cette plante eſt d'un uſage très-familier. Formius a fait imprimer un volume entier ſur ſes vertus, il la regarde

comme une panacée. Sa principale vertu eſt de purifier le ſang en rétabliſſant ſa fluidité naturelle, en corrigeant les humeurs ſéreuſes ou bilieuſes qui prédominent dans ſa maſſe, & en les évacuant par la voie des urines & de l'inſenſible tranſpiration. Ainſi le capillaire eſt apéritif, diaphorétique, hépatique & hyſtérique ; c'eſt pourquoi Formius en preſcrit la ptiſanne dans les fiévres ſimples & malignes, intermittentes & continues ; dans les maladies qui proviennent de l'embarras & de l'obſtruction des glandes du foie, du meſentere & des autres viſceres ; dans la jauniſſe, la ſuppreſſion des mois & des urines, & dans les maladies des reins & de la matrice. L'uſage le plus commun de cette plante eſt dans les maladies de poitrine, lorſqu'il s'agit d'évacuer par l'expectoration une lymphe épaiſſie dans les véſicules du poumon.

Le capillaire eſt très-bien indiqué dans le cas d'une toux opiniâtre, ſoit qu'elle

vienne d'une fluxion catharreuſe ou d'une affection pulmonaire : on le prend ſouvent en guiſe de thé.

Formius, ci-devant cité, rapporte qu'il a guerri, avec le capillaire, un grand nombre d'enfans deſſechés & preſque conſumés par la fiévre lente, produites par les obſtructions du méſentere. Cette infuſion, ſelon lui, doit ſe faire ainſi :

Prenez ſommités ou feuilles de capillaire vertes & fraiches environ trois poignées, infuſez-les ſur la cendre chaude, pendant la nuit, dans deux ou trois ſeptiers de bonne eau de fontaine, enſuite faites-la légérement bouillir ; paſſez le tout, & mettez la liqueur dans une bouteille de verre, pour ſervir de boiſſon ordinaire ſeule, ou avec un peu de vin.

Prenez demi-poignée d'orge entier, deux poignées de feuilles des cinq capillaires ; fleurs de tuſſilage, de violette, & de pavot rouge, de chacune une pin-

cée, raiſins de corinthe mondés deux gros; faites bouillir le tout dans quatre livres d'eau de fontaine, juſqu'à la diminution du quart, ajoûtant ſur la fin un peu de régliſſe raclée & écraſée, pour une ptiſanne à prendre pour boiſſon ordinaire dans la toux & la pleuréſie.

Prenez des feuilles de capillaire, de ſcolopendre, de lierre terreſtre, de chacune demi-poignée, fleurs de tuſſilage & de pavot rouge, de chacune une pincée, faites-les cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau de fontaine, juſqu'à la réduction de ſix onces, délayez dans la colature une once de ſyrop d'althéa de Fernel, pour un julep, qui eſt très-propre contre l'aſthme, la pleuréſie & la péripneumonie.

On tire du capillaire une eau diſtillée, un ſyrop ſimple, un ſyrop compoſé & une conſerve. Le capillaire entre dans le ſyrop de guimauve de Fernel, dans celui de ſcolopendre de Mé-

ſué, dans celui d'eupatoire du même auteur.

Le ſyrop ſimple ſe prépare ainſi : Choiſiſſez du meilleur capillaire deux onces, mettez-le dans une poële à confiture, verſez par-deſſus quatre pintes d'eau, faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit tombé de lui-même au fond de l'eau, & ſans y avoir touché ; paſſez cette infuſion par un tamis, laiſſez bien égouter le capillaire, puis nettoyez la poële ; mettez cette infuſion de nouveau ſur le feu avec ſix livres de ſucre, remuez le ſucre juſqu'à ce qu'il ſoit fondu ; caſſez enſuite trois œufs, mettez les blancs dans l'eau fraiche, battez-les bien avec des branches d'oſier ſans écorce, pour les faire mouſſer ; quand le ſuc & l'eau bouilleront, jettez une partie de vos blancs, & quand l'écume montera & s'attachera aux blancs, écumez le ſyrop, puis remettez des blancs, le tout juſqu'à ce qu'il ſoit clarifié ; laiſſez-le bouillir tant & ſi long-tems qu'il

n'aura pas acquis une conſiſtence de ſyrop, paſſez-le par le tamis & le mettez en bouteille, vous en aurez aux environs de trois pintes & demie.

Le compoſé ſe preſcrit ainſi : Prenez des feuilles d'adiante, de rhue de muraille, de trichoman, de ſcolopendre & de céterach, de chacune une poignée, des racines de réglisſe, raclées & contuſes, deux onces; faites-les infuſer pendant une nuit dans une ſuffiſante quantité d'eau tiéde, juſqu'à ce que le tout ſoit réduit à cinq livres, après avoir clarifié la colature avec quatre livres de ſucre blanc, pour un ſyrop qui eſt propre contre la toux & les âcretés de la poitrine.

Quelques-uns prétendent que le capillaire rend ſtérile, mais ſans aucun fondement. Les Arabes s'en ſervent pour purger; nous ne connoiſſons au nôtre aucune vertu purgative.

On prétend auſſi que le capillaire, appliqué extérieurement, empêche la

chûte des cheveux, en reſſerrant les pores de la peau, & qu'il guérit la teigne, les écrouelles & les abſcès, par ſa vertu inciſive, réſolutive, déterſive & aſtringente. Je n'ai encore aucune expérience qui confirme ces faits.

DISSERTATION VII.

Du Céterach.

Innumeris graditur redimita botanica plantis.
Camus, Méd.

LE Céterach eſt une plante qui, dès ſa racine, pouſſe des feuilles longues de trois pouces ſur un demi-pouce de large, liſſes, vertes en deſſus & jaunâtres en deſſous, découpées en onde, revêtues, comme les autres eſpeces de capillaire, dont elle fait partie, de capſules ſphériques, membraneuſes, qui, par le moyen d'un anneau à reſſort, s'ouvrent en deux parties, pour livrer paſſage à des ſemences qui ſont auſſi menues que de la pouſſiere. Ses racines ſont des filamens noirs, menus comme des cheveux.

Le Céterach ſe nomme, *Ceterach*,

aſplenium, ſcolopendrium, ſive ſcolopendria Offic. Aſplenium ſive ceterach. J. B. 3. 749. Ceterach Officin. Pin. 354. Aſplenium. Dod. Pempt. 468. Scolopendria vera Trag. 551. Scolopendrium quorumdam.

Son nom latin *aſplenium*, tire ſon origine de ce qu'on la croit propre pour guérir les obſtructions de la rate. Elle croît ſpontanément le long des vieilles murailles & ſur les rochers humides. Elle entre dans la claſſe des capillaires, & donne par la diſtillation chymique beaucoup de phlegme acide & auſtere, une portion aſſez conſidérable d'huile & de terre, & un peu d'eſprit urineux. Ses feuilles ont une ſaveur d'herbe mucilagineuſe, un peu apre & aſtringente.

Le céterach eſt inciſif, pectoral & apéritif. On s'en ſert pour la même fin que le capillaire. *Voyez la Diſſertation précédente.* On en met auſſi dans les bouillons béchiques à la doſe d'une poignée, il y eſt très-bon.

Matthiole attribue à la pouſſiere dorée qui ſe trouve ſur ſes feuilles, la vertu de ſoulager ceux qui ſont attaqués de gonorrhée. M. Bowule recommande la conſerve des feuilles tendres de céterach pour la noueure des enfans. Schroder rapporte que ſes feuilles, appliquées extérieurement, mondifient les plaies & les ulceres. On lui attribue auſſi une vertu ſpécifique dans les maladies de la rate.

Prenez feuilles d'adiante & de céterach, de chacune une poignée, ſel végétal un demi-gros, avec un morceau du col d'un mouton; faites un bouillon à prendre pendant huit ou neuf jours dans les obſtructions de la rate.

DISSERTATION VIII.

Du Condrile.

Duo in morbis præſtanda ſunt,
Adjuvare aut ſaltem non nocere.
(Hypoc.)

LE condrile eſt une plante dont la racine eſt ſimple, fibreuſe & longue d'un pied. Elle pouſſe des feuilles larges, couchées ſur terre, diſpoſées en rond & découpées profondément juſqu'à la côte. Il s'éleve d'entr'elles pluſieurs tiges à la hauteur d'environ trois pieds, rondes, velues, accompagnées de quelques brins feuillus, qui diminuent en grandeur à proportion qu'ils approchent des ſommités de la plante. Sa fleur eſt jaune, ſoutenue par un calice cylindrique, au milieu duquel on remarque un pyſtile & cinq étamines, qui donnent enſuite

naiſſance à des ſemences oblongues ou preſque rondes, blanchâtres, cannelées, garnies d'aigrettes.

Cette plante ſe nomme, *chondrilla Vaill. A. G. 1721. 12. Lin. Gener. Plant. 740. Chondrilla viminealibus virgis. Cluſ. Hiſt. 144. Chondrilla juncea, viminea, arvenſis, Tab. Icon. 178. Chondrilla viminea. J. B. 2. 1021. Chondrilla prima Dioſcoridis. Col. Chondrilla altera. Cord. in Dioſc. Chondrilla. Turn. Juncea chondrilla, viſcoſa arvenſis: quæ prima Dioſc. Phyt. 214. Pin. 130. Tour. 475. Cichorea procera vel quinta Trag. 272. Cichoreum ſylveſtre luteum. Dod.*

Le condrille croît naturellement dans les champs négligés, ſans aucune culture. Celui des anciens auteurs qui l'a mieux connu eſt Columna. Il a obſervé que ſi on en arrachoit la racine, elle ſe ridoit auſſi-tôt, & laiſſoit échapper quelques gouttes de lait qui ſe grumeloient dans moins d'un quart d'heure; d'où lui eſt venu le nom de *chondrilla*,

qui veut dire, ſuivant ſon étymologie grec, grumeau.

Tournefort l'a rangé dans ſa vingt-troiſieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-neuvieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe. Il renferme, ſuivant Emmery, pour principes chymiques, beaucoup de phlegme de ſouffre, & très-peu de ſel. Il eſt très-amer au goût; pris intérieurement ou extérieurement il eſt adouciſſant, humectant & apéritif.

On trouve encore en Lorraine deux autres eſpeces de condrille, la premiere s'appelle *chondrilla ſonchi folio, flore purpuraſcente. Tour. 475. Sonchus montanus purpureus. Col. Park. 244. Sonchus 3. Tab. Sonchus arboreſcens puniceo flore. Geſ. Hort. Lactuca ſylveſtris purpureo flore. Eid. 263. Lactuca ſylvatica purpurea. J. B. 2. 1005. Lactuca montana purpuro carulea major. Phyt. 201. Pin. 123.*

Elle croît dans les bois des Voſges;

aux lieux ombrageux. Sa tige s'éleve à la hauteur d'environ trois pieds, ronde, droite, rameuſe vers le haut, accompagnée de feuilles vertes, oblongues, découpées en pointes inégales, faites comme celles du laitron. Ses fleurs ſe trouvent aux extrémités des branches, & ſont compoſées chacune de quatre pétales, oblongs, purpurins, tirant ſur le violet, découpés en pointe à leurs extrémités; ayant en leur milieu pluſieurs étamines, & ſoutenues par un calice qui contient dans la ſuite des ſemences menues, garnies d'aigrettes. Sa racine eſt fibreuſe. Cette premiere eſpece fleurit en Juin & Juillet.

La ſeconde eſpece ſe nomme *chondrilla ſonchi folio, flore luteo palleſcente. Tour. 475. Sonchus ſylvaticus quartus. Tab. 194. Sonchus lævior vulgaris Lugd. Sonchus levis alter, vel lactuca murorum lutea Phyt. 204. Sonchus alter, folio profundis liciniis ſinuato hederaceo. Lob. Ob. 119. Sonchus lævis laciniatus, muralis*

parvis floribus. Pin. 124. Lactuca ſylveſtris luteo flore, Geſ. Hort. 263. Lactuca ſylveſtris murorum flore luteo. J. B. 2. 1004.

Cette plante croît dans les bois, ſur les rochers & le long des murailles. Ses tiges s'élevent à la hauteur d'un pied & demi; rondes, rougeâtres, moëlleuſes, garnies de feuilles laciniées profondément; ayant, ſelon J. Bauhin, les extrémités des feuilles triangulaires. Ses fleurs naiſſent à ſes ſommités dans un calice vert, oblong, écailleux, compoſées de pluſieurs demi-fleurons jaunes-pâles, adhérans à des embryons, qui deviennent dans la ſuite des ſemences oblongues, garnies d'aigrettes. Sa racine eſt blanche, laiteuſe, de la groſſeur du doigt. C'eſt au mois de Juillet que paroît la fleur de cette eſpece.

DISSERT.

DISSERTATION IX.

Du Chou.

Jus caulis ſolvit, cujus ſubſtantia ſtringit
Utraque, quando datur, ventrem laxare paratur.
(Schol. Saler. 74.)

LE chou eſt une plante connue de tout le monde, dont la tige, la feuille, la groſſeur, la forme & la couleur varient conſidérablement, ſuivant les eſpeces; car il y en a dont les feuilles ſont étendues, ſans queue; d'autres ont les feuilles ramaſſées en tête; quelques-uns tirent ſur le noir, ou ſont rouges ou panachés; pluſieurs ſont blanchâtres, ſouvent d'un verd foncé; nous en voyons qui n'ont pour tige qu'un amas de fleurs, & d'autres dont la tige eſt renflée. A l'égard des fleurs, elles ſont

preſque les mêmes dans toutes les eſpeces ; elles garniſſent dans toute leur longueur les différens rameaux dans leſquels ſe diviſe la tige, & ſont diſpoſées en croix à quatre pétales jaunes ou blancs. Leur calice eſt auſſi partagé en quatre parties, il renferme dans ſon milieu pluſieurs étamines & un pyſtile, qui ſe change dans la ſuite en une ſilique longue, menue & cylindrique, diviſée en deux loges par une cloiſon mitoyenne, remplie de graine ronde & menue, d'une couleur brune ou rougeâtre. La racine du chou eſt ſimple & fibrée.

Quoiqu'on compte de plus de cinquante eſpeces de choux, nous nous contenterons ſeulement de parler ici de quatorze, qui ſont ceux qui ſont les plus connus dans la Lorraine.

La premiere eſpece eſt le chou vulgaire cultivé, *braſſica vulgaris ſativa. Lob. Ob. 122. & Icon. 243. Pempt. 610. Braſſica alba vulgaris. J. B. 2. 829.*

Braſſica alba vel viridis. Phyt. 176. Pin. 111. Tour. 219. Braſſica ſativa majoris ſpecies altera. Trag.

Cette eſpece a des feuilles oblongues, ſinueuſes, de couleur verd pâle, rougeâtres en quelqu'endroit, découpées profondément, d'entre leſquelles s'élevent des tiges rondes, rameuſes, revêtues de feuilles, les unes grandes, les autres petites, approchant en figure aux premieres. Ses fleurs ſont jaunes, de même que le ſommet de ſes étamines. Sa ſemence eſt noire.

La ſeconde eſpece eſt le chou pommé blanc, *braſſica capitata alba. Phyt. 176. Pin. 111. J. B. 2. 826. Tour. 219. Braſſica capitata albida, Pempt. 612. Braſſica alba Brunſf. 199. Braſſica alba ſeſſilis glomoroſa aut capitata lactuca habitu. Lob. Ob. 123. & Icon. 243. Braſſica capita. Matth. Tab.*

Sa racine eſt blanche. Sa tige eſt baſſe, groſſe, blanchâtre, revêtue d'une écorce épaiſſe, pleine d'une moëlle d'une

ſaveur âcre tirant ſur le doux. Ses prèmieres feuilles ſont amples, larges, très-peu découpées & ondées, ſoutenues par des queues longues & groſſes. Elles ſont bleuâtres, garnies de côtes & de nervures blanchâtres & épaiſſes. Celles qui ſuccédent ſont auſſi fort larges, arrondies, d'un verd blanchâtre ou bleuâtre, ſe couchans les unes ſur les autres, & formans une tête très-groſſe & dure. Elles ſont ſi étroitement unies les unes avec les autres, qu'il eſt très-difficile de pouvoir les ſéparer; les feuilles intérieures ſont toujours blanches. Cette tête s'ouvre au commencement du printems, pour laiſſer ſortir une tige haute, chargée de fleurs jaunes, qui produiſent à la ſuite des ſemences arrondies & noirâtres.

La troiſieme eſpece eſt celui qu'on nomme chou pommé rouge, *braſſica capitata rubra, Phyt. 176. Pin. 111. J. B. 2. 821. Pempt. 110. Tour. 219. Braſſica rubra ſecunda ſpecies. Lugd. Dod.*

Gal. 379. Braſſica convoluta & arcte occluſa rubro colore. Lob. Ob.

Les feuilles de ce chou ſont ſemblables à celles du chou pommé blanc, mais de couleur fort diverſifiées; car quelqu'unes d'entr'elles ſont d'un pourpre foncé, les autres d'un verd foncé ou d'un verd gai : quelques-unes ſont de couleur de verd de mer; mais elles ſont toutes traverſées par des côtes & des nervures rouges. La tige & la fleur ſont les mêmes que dans l'eſpece précédente.

La quatrieme eſpece eſt le chou pommé à pluſieurs têtes, *braſſica capitata polyciphalos. Lugd. 521. Braſſica ex capitibus pluribus conglobata Phyt. 176. Pin. 111. Tour. 219.* Il ne differe de la ſeconde eſpece, que parce que ſes feuilles forment pluſieurs têtes.

La cinquieme eſpece eſt le chou rouge, *braſſica rubra, Pin. 111. Phyt. 176. Tab. Icon. 396. Tour. 219. Braſſica rubra vulgaris. J. B. 2. 831. Braſſica prima,*

Turn. Braſſica prima vulgaris, Cord. in Dioſc. Braſſica cumana ſeu rubra. Dod. Gal. 376. Braſſica primum genus. Euſch. Icon. 233.

Ce chou eſt plus haut que les autres. Sa tige s'éleve en forme d'arbriſſeau, à la hauteur de trois à quatre pieds, groſſe, d'un pourpre foncé, raboteuſe à ſa partie inférieure. Ses feuilles ſont diſpoſées ſans aucun ordre, elles ſont ridées, écartées & ſinuées, larges, d'un verd rougeâtre, ou d'un rouge de ſang, ou d'un rouge obſcur, mêlé de bleuâtre, & traverſées d'une quantité de groſſes nervures. Ses fleurs ſont jaunes. Sa graine eſt rouſſe & arrondie.

La ſixieme eſpece eſt le chou friſé blanc, *braſſica alba criſpa. Pin. 111. Phyt. 177. Tour. 219. Braſſica criſpa. Matth. 344. Braſſica ſabauda Pempt. 613. Braſſica ſabauda criſpa. Tab. Ger. Braſſica ſabauda rugoſa. J. B. 2. 828. Braſſica patula, criſpa, ſabauda, æſtiva, Lob. Icon. 244.*

Cette eſpece a les feuilles arrondies, fort ridées, & dont les replis ſont tellement inégaux que chaque feuille paroît compoſée de veſſies, ou d'eſpeces de cellules ſaillantes en deſſous, creuſes en dedans, de couleur jaunâtre & d'un verd foncé, traverſées de côtes, attachées à des queues courtes. Elles ſe ramaſſent en haut & forment une tête ronde, mais petite, & blanchâtre, & dont les extrémités ſont d'un verd plus foncé. Sa fleur eſt jaune.

La ſeptieme eſpece eſt le chou crépu lacinié, *braſſica criſpa lacinioſa. J. B. 2. 832. Braſſica criſpa. Pempt. 611. Lugd. 524. Braſſica nigra criſpiſſima. Caſ. Braſſica fimbriata. Lob. Icon. 247. Pin. 112. Tour. 220. Braſſica fimbriata tophoſa. Tab. 401. Braſſica foliis laciniatis. Phyt. 178. Braſſica ſabellica ſive criſpa. Dod. Gall. Braſſica ſecundum genus, Fuſch. Icon. 234.*

Ce chou differe du précédent en ſes feuilles qui ſont rougeâtres, laciniées

& découpées profondément, en un grand nombre de parties crépues. Ses fleurs & ſes ſemences ſont ſemblables à celle de la précédente eſpece.

La huitieme eſpece eſt le chou de Milan, *braſſica italica, tenerrima, glomeroſa, flore albo. J. B. 2. 827. Braſſica ſabauda hyberna. Lob. Icon. 244. Braſſica ſabauda. Ger. Braſſica alba capite oblongo, non penitus clauſo. Pin. 111. Tour. 219.*

Cette eſpece ſe ſubdiviſe en cinq autres, qui ſont le petit chou nain, le friſé pointu, le chou friſé court, le petit chou de Milan & le gros chou de Milan. Le petit chou nain friſé, fait ſa pomme preſque à fleur de terre, qui eſt très-petite, ronde, dure, jaune & fort tendre; ſa feuille eſt d'un gros verd, extrémement friſé. Le friſé pointu, autrement le chou à tête longue, a la feuille d'un beau verd, extrémement cloquetée & fort allongée, il eſt bas de tige & de médiocre groſſeur; ſa pomme

eſt jaune, tendre, formée comme un œuf, mais très-peu ſerrée. Le chou friſé court eſt auſſi bas de tige, il a la feuille d'un verd bleuâtre, aſſez ronde, fort cloquetée; ſa pomme eſt très-ſerrée & de moyenne groſſeur. Le petit chou de Milan a la tige également baſſe, la feuille très-friſée & d'un beau verd, la pomme dure & de moyenne groſſeur. Enfin le chou de Milan à groſſe côte a la feuille d'un gros verd, friſée groſſiérement; la tige élevée, garnie d'une quantité de feuilles; la pomme plus groſſe du double que celle des précédens, & très-ſerrée.

La neuvieme eſpece eſt le chou rave, *braſſica caulorapa. J. B. 2. 829. Braſſica caule rapum gerens. Pempt. 614. Braſſica rapicaulis. Cam. Braſſica gongyloïdes, Pin. 111. Tour. 219. Caulorapa braſſica peregrina; medio caule turbinata & rapata. Lob. Icon. Braſſica raposa rapitius caulis Catoni, Lugd.*

Ce chou, par ſon goût, la forme de

ſa pomme & de ſes feuilles, tient autant de la rave que du chou ; il ne forme point ou peu de tiges. Ses feuilles, découpées comme celles de la rave, ſont raſſemblées autour du cœur, & au deſſous de ce groupe de feuilles ſe forme la pomme, qui eſt ronde, un peu applatie, rougeâtre en quelques places, écaillée & de la groſſeur d'une boule à jouer. Cette pomme eſt pleine, charnue, blanche comme une rave.

La dixieme eſpece eſt le chou navet, *braſſica radice napiformi. Tour. 219. Napobraſſica in prodromo deſcripta. Pin. 111.* Il reſſemble de beaucoup au précédent, ſa feuille eſt preſque toute ſemblable, il n'a point de tige, & toutes ſes feuilles ſont ramaſſées autour du cœur à fleur de terre. Sa pomme ſe forme en terre comme un véritable navet, elle eſt de la groſſeur d'une bouteille, d'une forme irréguliere, mais plus ronde que longue. Sa peau eſt fort dure & fort épaiſſe.

La onzieme eſpece eſt le chou fleur, *braſſica cauliflora. Pempt. 613. Pin. 111. Tour. 219. Braſſica cauliflora, Pompeiana Plinio, Phyt. 177. Braſſica Pompeiana aut Cypria, Dod. Gal. 378. Braſſica florida botrytis. Lob. Icon. 245. Braſſica prolifera florida, Tab. Braſſica multiflora. J. B. 2. 828.*

Ses feuilles ſont amples, longues ſouvent d'une coudée, plus longues & plus étroites que celles du chou pommé blanc, plus pointues, ſans aucune diviſion, d'un verd clair, & quelques-unes de couleur bleuâtre; celles qui ſont en dehors ont leurs nervures blanchâtres, & ſont un peu dentelées à leurs bords, comme des dents de ſcie écartées & peu profondes. Les feuilles du centre ſe ramaſſent & forment une tête, mais plus molle & moins ſerrée que dans les choux pommés; du milieu de ces feuilles s'élevent beaucoup de tiges, chargées d'un amas de fleurs naiſſantes. Ces tiges ſont épaiſſes, blanches, molles,

agréables au goût, & fort bonnes à manger. Si on les laisse pousser jusqu'à une hauteur convenable, elles portent des fleurs & des siliques comme dans les autres choux.

La douzième espece est le chou dont la feuille est découpée comme celle du persil, c'est en quoi il differe de la plûpart des précédens, *brassica angusto apii folio. Pin. 112. Tour. 220. Brassica crispa seu apiniana. Trag. 721. Brassica apii folio anguſtifolia. Phyt. 178. Brassica tenuifolia laciniata, Lob. Icon. 246. Brassica seliniſia anguſtifolia. Tab. 402. Brassica alpina crispa. Cam. Brassica seliniodes, Pempt. 611.*

La treizieme espece est le chou sauvage, appellé crambé, *brassica sylvestris cramba dicta. Pempt. 612. Brassica arvensis. Pin. 112. Brassica quinta. Dod. Gal. Brassica rubra minor. J. B. 2. 833. Brassica prima. Turn. Colsa, Trag. Lugd.* Cette espece ne pomme point.

La quatorzieme enfin, & la derniere,

eſt le chou ſauvage, ou percefeuille, *braſſica ſylveſtris perfoliata. Pemt. 615. Braſſica campeſtris perfoliata. Phyt. 180. Braſſica campeſtris, Cluſ. Hiſt. & Hiſp. 127. Lugd. 525. Braſſica campeſtris perfoliata flore albo. Pin. 112. Tour. 220. Braſſica ſiliquoſa ſive major, Tragi, Cam. Braſſica agreſtis, Cord. Hiſt. perfoliata ſiliquoſa, Lob. Ob. 215. J. B. 2. 835. Perfoliata napi folia Anglorum ſiliquoſa, Lob. Icon. 396.*

La tige de cette plante s'éleve à la hauteur d'environ un pied, ronde, courbée, rameuſe, garnie de feuilles liſſes, vertes, épaiſſes, faites comme celles de l'oſeille, embraſſant la tige par leurs baſes. Il naît en ſes ſommités des fleurs à quatre pétales blancs, diſpoſés en croix, ſoutenus d'un calice diviſé en quatre parties, contenant en leur milieu pluſieurs étamines & un pyſtile, qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en une ſilique longue, quarrée, renfermant des ſemences menues,

rouſſeâtres. Sa racine eſt blanche, tendre & fibreuſe. Cette plante fleurit en Mai, ſes ſemences ſont mûres au mois de Juin.

Le chou tire ſon étymologie du grec, ἀπὸ τοῦ βράσσειν, *vorare*, parce qu'il eſt reputé tenir le premier rang parmi les herbes potageres. Tournefort l'a rangé dans ſa cinquieme claſſe, Linnæus dans ſa quinzieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Cette plante eſt très-commune partoute la Lorraine. La quatorzieme eſpece ſe trouve dans les champs parmi les fromens, où elle croît naturellement. J'en ai trouvé beaucoup ſur la route de Nancy à Toul. On ſeme la treizieme eſpece dans les campagnes, & les douze autres ſe cultivent dans les jardins. Nous allons rapporter la culture de toutes ces eſpeces le plus ſuccinctement qu'il nous ſera poſſible. Nous parlerons d'abord de la culture de la treizieme eſpece ou

du *colſa;* de-là nous paſſerons à ceux dont la culture regarde les Jardiniers.

On ſeme le *colſa* à la main dans une bonne terre, graſſe & humide, bien labourée, & ſur laquelle on paſſe enſuite la herſe; quand il eſt aſſez grand & aſſez fort, s'il ſe trouve trop épais, on l'éclaircit & on le tranſplante ailleurs dans les endroits où il manque : c'eſt en Juillet & en Août qu'on ſeme cette plante, & on la remplace ſur la fin de l'hyver.

Les autres eſpeces de choux demandent plus de culture, principalement les choux fleurs. Les principes qu'on donne ſur cette matiere ſont, ou généraux, ou particuliers : les généraux ſe réduiſent à trois, 1°. Il faut, pour les ſemer & planter, choiſir une terre bonne & bien fumée ; ils ne ſe plaiſent pas dans le ſable, & quand on n'a qu'un terrein ſablonneux, on doit y ſuppléer à force de fumier & d'arroſemens : malgré cela ils ne viennent jamais ſi beaux. On les ſeme en différente ſaiſon, ſuivant les

eſpeces : nous en parlerons plus amplement dans la ſuite.

2°. Lorſqu'ils ſont aſſez forts pour pouvoir être tranſplantés, on les met ſur place ; chaque pays a ſa méthode particuliere pour faire ce replan : les uns ſe ſervent du plantoir, d'autres ouvrent la terre avec la béche, qu'ils pouſſent devant eux, pour faire un jour entre l'outil & la terre, & gliſſent la racine du chou devant, en laiſſant revenir la terre deſſus, qu'ils plombent un peu avec le pied ; quelques-uns font de petites tranchées de huit pouces de profondeur, qu'ils rempliſſent à moitié de fumier, & ils y couchent la racine des choux, au lieu de la mettre à pied droit, de maniere que le cœur ſe trouve preſqu'enterré. Dans le pays Meſſein, où on en fait de grandes plantations, ſurtout aux environs de Metz, dans la plaine qu'on nomme vulgairement *Plaine du ſablon*, on les plante à la charrue ; ils réuſſiſſent très-bien de toutes les

les façons, & il eſt fort rare qu'il en périſſe : chacun ſuivra là-deſſus ſa méthode. Les diſtances qu'on doit garder en les plantant, varient ſuivant les différentes eſpéces, & ſuivant la ſaiſon où on les plante. Ceux qu'on replante en Mars & Avril, doivent être plus écartés que ceux qu'on plante en Juillet & Août : la moindre diſtance eſt de dix-huit pouces.

3°. Il faut prendre garde que le plant ne ſoit ni trop jeune ni trop vieux, & qu'il n'ait pas ſouffert. Dans le premier cas, les inſectes le dévorent ſouvent, n'ayant pas aſſez de force pour réſiſter à leur attaque. Dans le ſecond, il demeure noué, ou ne fait que languir. Le tems le plus convenable pour les replanter, eſt la pluie ; ce qui néanmoins ne doit pas empêcher de les arroſer de deux jours en deux jours, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien repris ; on les ſerfouit enſuite, & on doit avoir ſoin d'entretenir toujours la terre nette. Il faut auſſi

remplacer ceux qui manquent ou qui borgnent; c'eſt-à-dire, ceux qu'on apperçoit prêts à avorter.

Pour recueillir la ſemence des choux: auſſi-tôt que les premieres ſiliques commencent à s'ouvrir, il faut couper le pied & l'étendre au ſoleil ſur un drap jusqu'à ce que la tige ſoit ſeche, & que la graine ſe détache d'elle-même. Enfin avant que de paſſer aux principes particuliers, il eſt à propos de rapporter la fameuſe méthode pour garantir les choux, les raves & autres plantes, contre le gibier & les inſectes. Cette méthode eſt toute nouvelle, & a ſouvent réuſſi; elle ne peut ſe pratiquer que dans le tems de leur plantation.

Prenez quatre onces d'*aſſa fœtida*, mettez-les dans un pot, verſez du jus de fumier deſſus, & faites-le bouillir juſqu'à ce que l'*aſſa fœtida* ſoit diſſoute; verſez cette ſolution dans une cuvette, & ajoûtez-y trois ou quatre pintes de jus de fumier; remuez bien le tout avec

une baguette, & trempez-y vos replants, de façon qu'il n'y ait aucune partie de la plante qui n'en ſoit imbibée : après quoi il faut les planter dans l'endroit qui leur eſt deſtiné. Vous pouvez être aſſuré qu'aucun gibier ne touchera à ces plantes. Quant aux chenilles & autres inſectes qui leur font la guerre, on peut s'en défendre facilement, il ne s'agit que d'aſperger les jeunes plantes avec la compoſition ſuivante.

Prenez un ſceau d'eau de fumier, infuſez-y ſix onces d'*aſſa fœtida*, trois onces de guêde, autant d'ail & de bayes de laurier, des ſommités de feuilles d'aulne & de carline, des racines de chardon, de chacune une poignée ; laiſſez digérer le tout pendant vingt-quatre heures, deux ou quatre fois de ſuite : vous vous ſervirez de cette eau pour aſperger les plantes, ce qui éloignera ou fera périr tous les inſectes. Souvent, pour garantir les choux de

chenilles, il ſuffit de ſemer du chanvre ſur le bord du quarreau où on veut les planter.

Des principes généraux paſſons aux particuliers, & voyons comment on doit cultiver les différentes eſpeces de choux, dont nous avons donné la deſcription. Commençons par le chou-fleur, comme celui qui demande le plus de précaution.

Ce chou croît preſque également dans les pays froids comme dans les pays chauds, en proportionnant la culture au climat. Un Jardinier doit s'attacher à le faire venir de bonne heure & à le conſerver long-tems. Quoique nous n'ayions rapporté qu'une eſpece de chou-fleur, un Cultivateur habile en diſtingue de trois ſortes, que je regarde comme des variétés, & non comme des eſpeces, le tendre, le dur & le demi-dur; ſuivant cette ſubdiviſion il donne trois méthodes différentes pour les cultiver.

Les tendres ſe ſement ſur couche à la fin de Janvier, & levent en très-peu de jours; auſſi-tôt que leurs oreilles ſont bien formées, pour parler en terme de Jardinier, on les repique ſur une autre couche. Au mois de Mars ſuivant, on recommence la même opération ſur une nouvelle couche, on les y laiſſe juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être mis ſur place : c'eſt toujours ſous cloche qu'il faut les repiquer, avec la précaution cependant de leur donner de l'air, autant que le tems le permet, afin qu'ils s'endurciſſent & qu'ils puiſſent être déclochés ſans riſque. Quand ils ſont aſſez forts pour replanter à demeure, il faut ſe ſervir du plantoir, & les placer à deux pieds de diſtance l'un de l'autre, dans une terre bien fumée & labourée, qu'on peut couvrir avec prudence de bon terreau. Lorſqu'ils ſont plantés, il ne faut les mouiller que légérement, & les laiſſer pâtir une quinzaine de jours: il y en a même qui ne les arroſent point

du tout pendant ce tems. La quinzaine passée, on les arrose de deux jours en deux jours, quelquefois même de trois en trois, mais toujours légérement ; dès qu'ils commencent à pommer, il faut redoubler l'arrosement. Un Jardinier vigilant doit examiner ensuite ceux qui manquent, qui borgnent, ou qui montent, & en substituer d'autres en place. Quand la pomme paroît être trop prématurée, on peut y remédier par les arrosemens fréquens & copieux : on doit aussi avoir attention, quand on a arrosé, de donner une petite façon au pied de la plante pour l'émouvoir, cela empêche la terre de se fendre, & donne plus de facilité à l'eau de pénétrer, & au soleil de l'échauffer.

Les choux-fleurs durs se cultivent différemment. On les seme sur couche à la S. Remy, & sous cloches ; quand ils sont levés, on ôte les cloches pendant le jour, & on les remet pendant la nuit. On les repique ensuite sous

cloches le long d'un mur bien exposé, dans une terre bien labourée & terraurée, ayant soin de ne pas trop les enterrer : au bout de quatre ou cinq jours on donne de l'air aux cloches, après la huitaine on les ôte entiérement pendant le jour, & il faut les remettre le soir ; quand le tems est à la gêlée, il faut les couvrir alors de litiere seche, & en augmenter la charge à proportion du froid ; vous les laissez ainsi jusqu'à la fin de Février. C'est alors que vous les repiquez sur couche, & toujours plus au large ; vous les tenez couverts pendant quatre ou cinq jours, comme la premiere fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; vous leur donnez ensuite un peu d'air, si le tems n'est pas trop rigoureux, après quoi vous ôtez entiérement les cloches pendant quelques heures du jour, & le soir vous les remettez. Les plus grands froids étant passés, il faut ôter les cloches : on se contente seulement de mettre quel-

ques paillaſſons ſur la couche pendant la nuit. A la mi-Avril, on peut mettre ces choux-fleurs ſur place, à deux pieds de diſtance l'un de l'autre, dans un trou qu'on a rempli de terreau. Quand on les plante, il faut les enterrer juſqu'aux premieres feuilles, & avoir attention de ne les arroſer que légérement, ou point du tout, pendant les quinze premiers jours. Quand ils ſont bien repris, vous pouvez les arroſer médiocrement de deux jours en deux jours, juſqu'au mois de Mai; alors vous les arroſerez copieuſement, quand même il pleuvroit. Vous vous ſervirez toujours, pour les arroſer, de la pomme de l'arroſoir, & non de la gueule, afin que les feuilles puiſſent profiter de ce rafraîchiſſement auſſi-bien que le pied. Quand vous vous appercevez qu'ils commencent à groſſir, faites faire un petit baſſin au pied pour retenir l'eau, & pour entretenir la fraicheur.

C'eſt ordinairement au mois de Juin

que cette eſpece de chou-fleur, ainſi cultivé, donne ſa pomme & eſt en état d'être coupée; lorſqu'on en a en trop grande quantité, & plus qu'on ne peut conſommer, il faut les arracher avant que la pomme ne ſoit à ſa perfection, & les enterrer dans un endroit frais, afin de pouvoir les entretenir, ſans quoi ils monteroient en graine.

Ce ſeroit ici le lieu de parler des choux-fleurs qu'on deſtine pour perpétuer l'eſpece; mais comme on n'a pas coutume dans ce pays d'en recueillir la graine, & qu'on en tire de l'étranger, nous avons penſé qu'il étoit inutile d'en faire mention. Nous obſerverons ſeulement que la meilleure ſemence eſt celle de deux ans.

Par la méthode que nous venons d'expoſer, on peut ſe procurer des choux-fleurs de bonne heure; mais quand on n'en demande que pour l'automne & l'hyver, la culture en eſt facile & ſimple.

On ſeme la graine au mois de Mai, le long d'un mur expoſé au couchant, après avoir préalablement bien labouré l'endroit qu'on lui deſtine. La graine ſemée, on herſe la terre & on la couvre de deux pouces de terreau & de cendre tamiſée qu'on a ſoin de mouiller, afin de garantir le chou-fleur du tiquet, qui lui fait, au moment de ſa naiſſance, une guerre impitoyable. Quand il eſt en état d'être replanté, on le met à demeure, en obſervant les mêmes précautions que nous avons preſcrites ci-deſſus. Il eſt ſeulement à obſerver qu'on doit beaucoup l'arroſer pendant les mois de Juillet & d'Août; car la ſechereſſe lui eſt très-nuiſible. Il commence à donner ſon fruit en Octobre, & continue ſucceſſivement juſqu'en Décembre. Quand on veut avoir de ces pommes pendant l'hyver, il faut les couper dans un tems ſec, leur ôter un partie de leurs feuilles les plus baſſes, & les enterrer dans la ſerre, l'un après l'autre,

juſqu'au collet, dans des tranchées aſſez profondes pour les contenir, & dans un terrein ſablonneux. Il faut avoir ſoin de donner ſouvent de l'air à la plante, quand la ſaiſon le permet; mais lorſqu'il gêle, il faut s'empreſſer de calfeutrer & porte & fenêtre: c'eſt ainſi qu'on peut ſe procurer en hyver des pommes de choux-fleurs, qui ſeront, à la vérité, plus petites qu'en plein air; mais qui n'en ſeront pas pour cela moins eſtimables. On peut encore en avoir à Pâques.

Les choux demi-durs ſe ſement dans le même tems & de la même maniere que les durs. On peut auſſi les ſemer ſur couche en Janvier & Février; ils s'accommodent de toutes ſortes de terres, & ſe ſoutiennent mieux dans les années ſoit pluvieuſes, ſoit ſeches, que ne font les tendres & les durs: c'eſt pour cette raiſon que pluſieurs perſonnes les préférent.

Les autres eſpeces de choux ſont plus

aiſées à cultiver. Ceux de la premiere eſpece, qu'on nomme vulgairement cabu ou capu, ſe ſement en Mars, & commencent à être bons en Septembre; lorſqu'ils ſont bien formés, ſi on veut les conſerver pour l'hyver, les garantir de la pourriture & empêcher qu'ils ne crêvent, il faut d'abord commencer par les arracher à moitié; on arrête par-là la ſeve: enſuite les arracher entiérement; ce qui ſe fait ordinairement vers la Touſſaint: on les dépouille alors de leurs plus grandes feuilles, & on nettoye une place en plein air, le long d'un mur expoſé au couchant ou au nord; on les couche ſur terre les uns auprès des autres, avec toute leur racine, la tête tournée vers le nord. Quand on en a placé une rangée, on jette de la terre ſuperficiellement ſur les racines; on recommence de ſuite une ſeconde rangée, de façon néanmoins que les têtes des choux, qu'on mettra dans cette ſeconde, ſoient contigues

aux racines de ceux de la premiere, & toujours de ſuite, tant qu'on en aura. Pendant les grandes gêlées on les couvrira de grande litiere ſechée & bien ſecouée.

Les choux des ſeconde, troiſieme & quatrieme eſpeces ſe cultivent à peu près de même. Quand on en veut avoir du printems; c'eſt-à-dire, vers la S. Jean, il faut les ſemer au mois d'Août, à l'ombre de quelque mur ou paliſſade, & les repiquer en Octobre, dans un pareil emplacement, pour paſſer l'hyver: on doit avoir ſoin de les couvrir pendant les gêlées avec des paillaſſons. On les replante enſuite au mois de Mars à deux pieds & demi de diſtance; par ce moyen on peut en avoir ſur la fin de Juin. La recolte de la graine contribue auſſi quelquefois à nous donner des choux tardifs ou printaniers; car il eſt à obſerver que la tige du milieu du chou, qui meurit la premiere, donne la ſemence la plus hâtive & la

meilleure : c'eſt celle qu'on doit préférer. Les ſommités des tiges collatérales nous donnent une graine plus tardive ; le ſurplus nous en fournit une troiſieme eſpece qu'on doit rejetter.

Les choux des cinquieme, ſixieme & ſeptieme eſpeces n'éxigent preſqu'aucune culture : on les ſeme au printems dans de la bonne terre, bien fumée & labourée, on a ſoin de les ſarcler pendant l'été, & de leur donner un petit labour : voilà toute la façon. On choiſit les plus beaux pour donner la graine, & on les laiſſe paſſer l'hyver ſur place. Au printems ſuivant ils fleuriſſent ; lorſque la fleur paſſe, il ſuccéde la ſemence.

Le chou de Milan ſe cultive de même que le chou pommé.

Le chou rave ſe ſeme ſur terre au mois d'Avril, & ſe replante après la S. Jean : ſi on les plante plutôt, la pomme ſe durcit & ſe corde ; il faut ſouvent l'arroſer pour l'attendrir. Dès

le mois de Septembre il commence à être bon à couper, & quand on en veut avoir pour l'hyver, on le laiſſe ſur pied juſqu'aux grandes gêlées; on coupe alors les pommes, on éclate les feuilles qui y tiennent, & on les met en tas, ſans les enterrer. Ceux qu'on deſtine pour la ſemence, doivent être mis à la ſerre avec leur racine, pour les remettre en terre au mois de Mars ſuivant. Le chou navet n'eſt pas difficile à cultiver.

Les choux pommés, ſuivant l'analyſe qu'en a fait M. Geoffroy, contiennent un ſel eſſentiel tartareux, nitreux, ammoniacal, uni avec une médiocre portion d'huile. Le même auteur a obſervé que le ſel eſſentiel du chou-fleur eſt ammoniacal, ſa décoction dans l'eau eſt très-puante; & ſi cette plante pourrit dans la terre, elle répand une grande infection: ce qui provient ſans doute du ſouffre groſſier & compacte qui s'y trouve, & qui eſt un peu élevé

dans la putréfaction par les ſels volatils.

Les choux ſont plus en uſage dans la cuiſine que dans la Pharmacie : on les mange à la ſoupe & apprêtés, ſoit au beurre, ſoit à la graiſſe, ſoit avec le petit-ſalé ; on les mange de même en ragoût avec le pigeon, les queues de mouton & autres viandes ; on les farcit, on les mange confits ; enfin c'eſt le légume qui s'allie mieux avec toutes les viandes : auſſi c'eſt celui dont il ſe fait le plus de conſommation.

Les ſentimens ſont partagés ſur les bonnes & mauvaiſes qualités de ce légume : tout ce qui eſt sûr, c'eſt qu'il plaît au plus grand nombre. Les Romains en faiſoient grand cas, non-ſeulement il étoit leur mets favori, mais auſſi leur panacée dans toutes les maladies : il ſe nommoit la médecine du grand Caton, parce qu'il s'en étoit ſervi pour garantir ſa famille de la peſte.

Suivant Pline, pluſieurs Auteurs ont compoſé

compoſés des volumes entiers ſur le chou ; actuellement cette plante n'eſt plus en ſi grande vénération, on ne la regarde pas comme bien ſaine, on en eſt ſi prévenu aujourd'hui que les Cuiſiniers ne l'employent dans aucun mets, qu'ils ne l'ayent auparavant fait bouillir dans une premiere eau, pour en faire ſortir ſon ſuc prétendu vicieux ; l'odeur qu'exhalent cette eau & la plante même, lorſqu'elle commence à ſe corrompre, ne ſauroit que prévenir contr'elle. Les Médecins s'accordent, pour la plus grande partie, à la regarder comme venteuſe & indigeſte ; ils prétendent qu'elle eſt très-peu nourriſſante, qu'elle produit des ſucs groſſiers & propres à former une bile noire. Les rots puants & déſagréables que le chou excite, en ſont une preuve plus que convainquante. Le chou diſtend auſſi l'eſtomac, porte des fumées à la tête, émouſſe l'eſprit & trouble le ſommeil : chacun doit ſe décider ſuivant ſon tempérament.

& leur font jetter un bouillon dans de l'eau, où on a fait fondre un peu de ſel ; ils les mettent enſuite égouter. Après quoi ils les rangent ſur des clayes au ſoleil : au bout de deux jours ils les mettent dans un four à demi-chaud, ce qu'ils réiterent deux ou trois fois, juſqu'à ce que ces choux-fleurs ſoient ſecs : pour-lors ils les enferment dans des ſacs de papier. Quand ils veulent s'en ſervir, ils les font revenir dans l'eau tiéde pendant quelques heures, & les font cuire à l'eau bouillante ; ils les préparent enſuite ſuivant leur façon. Ils ſont auſſi bons que s'ils étoient frais.

Les choux raves & les choux navets ſont pleins & charnus comme les raves & les navets. On les employe aux mêmes uſages, ſoit pour la ſoupe, ſoit en aricot avec le mouton ; on les mange auſſi à la ſauſſe blanche, & c'eſt un très-bons légume. Quoiqu'ils n'ayent rien de fin, ils ſe gardent tout l'hyver dans la ſerre, & ils deviennent d'autant

meilleurs, qu'ils ont été quelque tems enfermés.

M. Glaſer donne la maniere de faire du pain avec des choux navets. On commence par couper les navets de ces choux en petits morceaux, après les avoir bien nettoyés; on les fait ſecher dans des cribles, & lorſqu'ils ſont bien ſecs on les fait moudre. Sur une livre de cette farine, on prend environ une once & demie de levain, & un peu de ſel: on fait lever le tout, & on le cuit comme du pain ordinaire. Ce pain a la croute gercée comme celui fait avec de l'orge; mais la mie en eſt belle, tendre & blanche, comme celle du meilleur pain de ſeigle; il n'a ni l'odeur déſagréable ni un goût mauvais, il eſt cependant un peu douceâtre, & ſent un peu le navet. Tous ceux qui en ont mangé, n'en ont reſſenti aucun mauvais effet. On peut le conſerver tendre pendant quelques jours, & il ne contracte même aucune moiſiſſure pendant

quinze jours. La farine des choux navets peut encore s'employer dans la bouillie. Au reſte ce pain eſt plus ſain que celui de patates, dont il ſera parlé dans le volume ſuivant; il ſeroit beaucoup plus ſain, ſi on y ajoûtoit un peu de carvi, de fenouil, d'anis, &c. & ſi on ne mêloit qu'une partie de cette farine, ſur deux ou trois parties de farines de ſeigle, de froment. Cette eſpece de pain peut être d'une grande reſſource dans les années de diſette.

Les Allemands font avec les choux une eſpece de confiture, qu'ils appellent ſaurkraudt; c'eſt-à-dire, chou aigre : nous en allons rapporter la préparation.

Il faut d'abord commencer par préparer un tonneau, plus ou moins grand, ſuivant la quantité qu'on en veut faire, & le bien échauder; enſuite vous prenez un couteau, dont la lame ſoit large & mince, diſpoſé à peu près comme ceux dont ſe ſervent les Boulangers pour

couper le pain, vous placez le chou ſous ce couteau, qui eſt retenu en place par un bout, & vous le coupez par tranches auſſi minces que faire ſe peut, (dans l'Allemagne on a des inſtrumens faits exprès, qui en taillent pluſieurs têtes à la fois, avec une vîteſſe incroyable), vous jettez ces choux dans un tonneau, à meſure que vous les coupez, & vous les preſſez bien uniment; lorſqu'il y en a à la hauteur de ſix pouces, vous les couvrez d'un lit de ſel, avec quelques grains de genièvre. Vous recommencez enſuite un lit de choux, pareillement de ſix pouces, & un lit de ſel; ce que vous continuerez juſqu'à ce que le tonneau ſoit plein. Vous étendrez enſuite par-deſſus des grandes feuilles de chou, bien choiſies, & par-deſſus ces feuilles vous poſerez une couverte de bois, faite exprès, ſuivant le diamêtre du tonneau, que vous chargerez de groſſes pierres, pour affaiſſer les choux de plus en plus. Par

le moyen de cette preſſion, vous faites ſortir des choux une eau qui doit ſurnager par-deſſus ; vous les laiſſerez dans cet état juſqu'à ce qu'ils fermentent & donnent une écume, qu'il faut avoir ſoin d'enlever. Au bout de ſix ſemaines vous ôterez les grandes feuilles de chou, de même que ce qui a chanſi ſur la ſuperficie, & vous y ſubſtituez un linge blanc, vous remettez néanmoins la couverte deſſus, chargée de pierres : on peut dès-lors commencer à en manger. Ceux qui haiſſent la trop grande aigreur de ces choux, ainſi préparés, doivent les faire tremper, au ſortir du tonneau, dans de l'eau fraiche, afin de les rendre plus agréables. Les habitans du Nord aiment beaucoup ce mets, ils en font leur nourriture pendant tout l'hyver, & la font cuire avec du petit-ſalé, des ſauſſiſſes ou du mouton.

Les choux ſervent encore de nourriture aux animaux, on les cuit & on les

mêle avec du ſon pour engraiſſer les porcs; on en donne auſſi aux vaches, aux lapins privés & à la volaille, ſurtout aux canards & aux poulets d'inde. Le *colſa* eſt principalement très-bon aux vaches; il les engraiſſe: on le leur fait manger en verd depuis Septembre juſqu'en Décembre, il n'en repouſſe pas moins. Il a de plus le mérite de nous donner une graine, dont on tire une huile équivalente à celle de la navette.

De toutes ces eſpeces de choux, le rouge eſt celui qui eſt le plus en uſage dans la médecine. En général, le chou eſt en même tems relâchant & aſtringent: relâchant par ſon ſuc nitreux ammoniacal, & aſtringent par ſa ſubſtance terreuſe. On lui attribue encore une vertu déterſive & vulnéraire. S. Pauli aſſure avoir vu une ſervante dont les mains étoient couvertes de verrues, qui ſe diſſiperent en quatorze jours, en les frottant fréquemment avec le ſuc d'un chou, qu'elle laiſſoit ſécher deſſus ſans

eſſuyer. Camerarius prétend que les feuilles de chou, cuites dans du vin, ſont très-bonnes pour guérir les ulceres & la lepre. Tragus ſoutient que les urines de ceux qui en mangent habituellement, guériſſent les fiſtules, les cancers, les dartres, & d'autres maladies de cette eſpece. G. J. Velſchius rapporte, d'après Otton Heurnius, qu'un homme attaqué du ſcorbut avoit été guéri en bûvant tous les jours quatre livres de vin, dans lequel on avoit infuſé quatre poignées de chou, deux gros de cannelle & un demi-gros de gingembre. Grube, dans ſon traité des ſecrets de la médecine, fait mention d'une pareille guériſon. Platerus dit que la ſaumure où l'on conſerve les choux en Allemagne, guérit les inflammations naiſſantes de la gorge. Quelques Auteurs ſoutiennent encore que le chou eſt très-bon pour guérir le tremblement des membres, & que ſon fréquent uſage eſt favorable à la vûe. D'autres

aſſurent que ſon ſuc pris en breuvage eſt bon contre la morſure des viperes, & que ſa feuille, appliquée ſur les pieds, ſoulage la goutte. Preſque tous les Auteurs ſont d'avis que la graine de cette plante, concaſſée & priſe dans un bouillon, augmente le lait des nourrices & tue les vers. Les Hollandois employent en cataplaſme, pour les rhumatiſmes, une eſpece d'onguent, fait avec un chou blanc bouilli, avec de la terre de Potier, dans un pot de terre, & une ſuffiſante quantité d'eau pour la détremper; enſorte que le chou paroiſſe comme pourri & en bouillie. M. Chomel dit avoir connu à Paris pluſieurs perſonnes qui en ont été guerries. Les gens de campagne appliquent ſouvent avec ſuccès, dans la pleuréſie, ſur leur côté malade, un cataplaſme fait avec les feuilles de chou blanc, & des porreaux amortis dans la poële avec du vinaigre.

Le chou rouge eſt très-propre pour

les maladies de la poitrine, il appaiſe la toux & déterge les ulceres; on s'en ſert dans les ptiſannes & les bouillons qu'on preſcrit aux pulmoniques. La ptiſanne ſe fait avec la décoction de deux ou trois poignées de chou rouge coupé par morceau, dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, à laquelle on ajoûte un demi-quarteron de miel blanc qu'on fait écumer. Dans les bouillons de mou de veau on ajoûte le chou rouge avec la pulmonaire & les capillaires. Quelques Prédicateurs & Muſiciens ont coutume de boire ſouvent de la décoction de choux rouges avec des raiſins ſecs, pour ſe guérir de l'enrouement qui ſurvient après avoir beaucoup parlé, & pour ſe conſerver la voix. Le chou rouge a donné le nom au loch *de caulibus Gordonii & Meſué.*

Hartman conſeille, pour la douleur de côté, des feuilles de chou rouge, frottées de beurre, ſaupoudrées de poudre de cumin, & miſes ſur la partie

malade. Ces mêmes feuilles, appliquées ſur les mammelles des femmes, nouvellement accouchées, conviennent très-bien pour prévenir la trop grande quantité de lait, & pour l'empêcher de ſe coaguler; j'en ai ſouvent fait l'expérience. Elles ſont auſſi très-bien indiquées dans les abſcès & inflammations des mammelles.

On fait, avec parties égales de ſucs de chou & de rhue, un collyre qui eſt très-bon pour la fiſtule lacrymale.

Prenez orge mondé & raiſins ſecs ſans pepins, de chacun un gros, réglisſe deux gros, ſix figues, hyſſope & capillaire, de chacun demi-poignée, pignons blancs demi-once, un chou rouge haché menu; faites bouillir le tout, & ſur chaque livre de décoction ajoûtez une cuillerée ou deux de miel blanc, & ſuffiſante quantité de ſucre pour en faire un ſyrop à preſcrire dans l'enrouement & l'extinction de voix.

Prenez une pinte de ſuc de chou

rouge, clarifié avec le blanc d'œuf & les coquilles, ajoûtez-y une livre de miel blanc, & après l'avoir écumé faites-y fondre cinq quarterons de ſucre & trois gros de ſafran; faites cuire le tout en conſiſtence de ſyrop, pour prendre à la cuillerée, matin & ſoir, dans l'aſthme.

Faites cuire un chou rouge juſqu'à pourriture, & preſque à ſec, jettez-y un demi-ſeptier d'eau-de-vie, pour faire du tout un onguent, dont vous frotterez les parties rhumatiſantes.

Prenez poumon de veau coupé par petits morceaux, chou rouge haché menu une livre, douze navets, ris mondé une cuillerée; faites bouillir le tout dans ſix livres d'eau commune, que vous réduirez aux deux tiers, pour faire quatre bouillons à prendre dans la toux violente & la difficulté de reſpirer.

Les choux entrent dans le mondificatif d'Ache.

Le chou rouge fait partie d'un nouveau remède, pour guérir la pulmonie & les rhumes opiniâtres, inventé par M. de Montreux, Médecin célèbre à Caën, & a été trouvé si parfait, que cette Ville, pour le conserver plus sûrement & lui donner une plus grande autenticité, l'a fait inscrire sur ses régîtres.

Il se prépare ainsi : Prenez un poumon de veau, ce que l'on appelle communément mou, que la trachée-artere y tienne; vous le ferez cuire dans trois pintes d'eau, en observant que cette trachée soit hors du pot.

Lorsque le bouillon sera à peu près cuit, vous y mettrez un chou rouge, des feuilles de pulmonaire & de bourrache, de chacune une poignée; le tout bien épluché & haché menu : trois quarts-d'heure ou une heure, à compter dès l'instant que vous aurez mis le chou & les feuilles, vous ajoûterez au bouillon des fleurs de molene & de gui-

mauve, de chacune une pincée ; laiſſez encore le tout au feu pendant un quart-d'heure, retirez-le enſuite, faites-le refroidir, & coulez : diviſez ce bouillon coulé en quatre parts égales, & vous en aurez pour deux jours.

Vous obſerverez ſeulement de diminuer la doſe à proportion de l'âge de celui qui prend le reméde.

Le malade fera uſage de ce bouillon pendant douze jours, le matin à jeun & le ſoir à ſix heures, en obſervant de prendre deux heures avant chaque bouillon, un bol, compoſé avec douze grains de blanc de baleine, autant de ſucre candi, quatre grains de ſafran oriental, & ſuffiſante quantité de ſyrop d'Altea.

Lorſque le malade aura pris pendant douze jours, & de la maniere preſcrite, le bouillon ci-deſſus, vous le purgerez deux jours de ſuite avec les potions ſuivantes.

Prenez aquila alba ſix grains, ou huit ſi le malade eſt robuſte, avec quantité

ſuffiſante de conſerve de roſes : ce bol ſera pris par le malade le ſoir en ſe couchant, la veille de la potion purgative.

Prenez caſſe en bâton ſix once, fleurs de mauve & de violette, de chacune une pincée, ſel végétal un gros, manne trois onces ; faites bouillir la caſſe dans une demi-pinte de lait clarifié ; ajoûtez ſur la fin de la coction les fleurs, le ſel & la manne, coulez le tout pour partager en deux priſes égales, obſervant de prendre, la ſeconde fois, ainſi que la premiere, le bol purgatif la veille en vous couchant.

DISSERT.

DISSERTATION X.

Du Figuier.

Pectus lenificant ficus, ventremque laxant,
Seu dantur cruda, ſeu cum fuerint bene cocta;
Nutrit & impinguet varios curatque humores,
Scropha, tumor, glandes ejus cataplaſmate cedunt;
Junge papaver ei, confracta foris trahit oſſa.

LE figuier eſt un arbriſſeau qui s'éleve à une médiocre hauteur. Ses racines ſont longues, jaunâtres, diviſées en beaucoup de rameaux, qui pouſſent des rejettons, par le moyen deſquels cette plante ſe multiplie. Sa tige & ſes branches ſont grêles, tortues, couvertes d'une écorce griſâtre ou cendrée, garnies de feuilles grandes, amples, diviſées en trois ou cinq parties arrondies, de couleur verte-brune, nerveuſes &

assez rudes au toucher, posées alternativement sur les branches, ondées sur leurs bords, quelquefois même échancrées. Lorsqu'on coupe l'écorce & les feuilles de figuier, il en sort une liqueur blanche semblable à celle du lait.

On a cru anciennement que le figuier ne portoit point de fleurs; mais maintenant les Botanistes sont assez d'accord, que ce qui fait la chair de la figue est un calice commun & charnu, qui forme une espece de bourse, où il ne reste qu'une petite ouverture qu'on nomme l'œil ou l'ombilic : cette ouverture est entiérement formée par des écailles qui forment les bords du calice. Ce calice, qui est, pour ainsi dire, caverneux, contient intérieurement une multitude de fleurs, dont les unes, qui sont près de l'ombilic, sont mâles, & renferment trois, quatre ou cinq étamines, supportées par un assez long pédicule, & un calice qui leur est propre. Les autres sont femelles, elles sont à l'extré-

mité d'un long pédicule, & diſpoſées près de la queue de la figue, au milieu deſquelles ſe trouve un pyſtile formé d'un embryon & d'un long ſtyle, qui ſe change dans une ſemence lenticulaire : les figues, qui ſont formées par ces différens organes, ſont des fruits plus ou moins gros & plus ou moins ronds, ſuivant les eſpeces, dont la figure reſſemble preſque toujours à celle d'une poire.

M. Tſchoudy, Grand-Bailly du Siége Baillager de Metz, & Membre de l'Académie de la même Ville, prétend que la figue, dans ſon commencement, ne differe des fleurs, dont le calice devient fruit, que par les proportions des parties de la génération. Là le calice eſt petit, & les pétales & pyſtiles grands & colorés ; ici le calice eſt prodigieux, & le pyſtile échappe à l'obſervation. La pomme-figue ſemble faite exprès pour indiquer cette reſſemblance, & pour éclaircir cette matiere.

Le figuier ſe nomme chez les Botaniſtes, *chamaſice arbor Lugd. Chamaficus, Lobel. ſ. B. 1. p. 1. 128. Ficus pumila, Pempt. 812. Ficus communis. Pin. 457. Ficus paſſa vel carica, Offic. Ficus, Tourn. 420. Malp. 156. Hire A. G. 1712. T. 15. Pont. Anth. 11. F. 10. Linn. Gener. Plant. 936.*

On cultive cet arbre dans les jardins de la Lorraine. Son fruit y mûrit au commencement de l'automne. Tournefort n'a rangé le figuier dans aucune de ſes claſſes, il n'en a fait mention que dans ſon appendice; Linnæus l'a placé dans ſa vingt-quatrieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

On diſtingue de pluſieurs eſpeces de figuier; mais celui qui reuſſit le mieux dans ce pays, eſt celui à fruit blanc, tant rond que long. Il ſe multiplie de plants enracinés, de boutures, de provins & de marcottes. Les belles boutures ſont celles qu'on prend ſur les

arbres en pleine terre du côté exposé au levant ou au midi : on les pique en terre au printems ou en automne. Les provins sont des branches qu'on plie sans les détacher de l'arbre, on les coude en terre, elles prennent racine à l'endroit courbé & enfoncé; on les sevre ensuite, en les coupant du côté de l'arbre. La marcotte se fait à peu près de même, on passe une branche sur pied, soit dans un entonnoir de fer-blanc, soit dans un mannequin qu'on remplit de terre ; la branche y pousse des chevelus, alors vous coupez cette branche sous le mannequin que vous mettez en terre ; par ce moyen vous ne tourmentez pas les jeunes racines, vous êtes sûr d'avoir un plant d'une aussi bonne nature que celui d'où vous l'avez tiré, & qui vous donnera du fruit dès l'année suivante. Quand vous vous appercevez que les jeunes figuiers, que vous avez elevés, soit de boutures, de marcottes & de provins, soit de plants

enracinés, donnent de bonnes eſpérances par la beauté de leurs feuillages, vous les tirez des pots ou mannequins, ſur la fin de l'automne ou avant le printems, pour les encaiſſer. Chaque deux ans vous renouvellez la terre par les côtés de la caiſſe; & quand votre figuier a de la peine à pouſſer, & qu'il eſt trop à l'étroit, vous le rencaiſſez plus au large. Au bout de vingt ans vous le mettez en liberté; je veux dire, en pleine terre: on le garantit durant l'hyver à l'aide d'une couverture de paille. Le figuier en caiſſe ſe met dans la ſerre, il a l'avantage d'être plus hatif; mais celui qui eſt en pleine terre donne plus de fruit & ne coûte pas tant de peines. On l'éleve ordinairement en buiſſon, & quelquefois même en eſpalier, quoiqu'avec difficulté, parce que cet arbre jette trop de bois pour s'aſſujettir aux régles des eſpaliers.

Pour ce qui eſt de ſa taille, elle a ſes principes particuliers; d'abord il

n'eſt pas poſſible de façonner la tête d'un figuier avec une régularité ſcrupuleuſe : cet arbre aime d'être affranchi de la contrainte ; ſes feuilles ſont trop larges & très-peu propres pour former une rondeur exacte : il ſuffit d'en approcher ; c'eſt-à-dire, d'empêcher que l'arbre ne s'élance pas ridiculement d'un côté, tandis qu'il eſt trop court de l'autre. Les branches de faux bois ont les yeux plats ou peu enflés, & fort écartés ; les bonnes branches ont les yeux gros & proche les uns des autres : ce ſont celles-là qu'il faut conſerver. Juſqu'ici c'eſt à peu près les mêmes principes que dans les arbres fruitiers ; mais comme les fruits du figuier viennent ſur les fortes branches & non ſur les menues, il faut, tout au contraire de ce qui ſe pratique ſur les autres arbres, couper les branches foibles & conſerver les groſſes : c'eſt le long de ces groſſes branches qu'on voit les figues ſortir immédiatement du bois. Il faut tenir le

figuier un peu bas, ſur-tout celui qui eſt en caiſſe ; c'eſt ainſi qu'on fortifie l'arbre, & qu'on a des figues eſtimables par leur beauté.

Au retour du printems on coupe tous les drageons qui naiſſent du pied, on en peut faire des boutures : on coupe auſſi tout le bois mort, on racourcit les groſſes branches nouvelles, on ne les tient pas plus longues que d'un pied & demi ou deux. Vers la fin de Mai ou au commencement de Juin on pince les nouveaux jets, ſur-tout les plus vigoureux, pour les obliger à fourcher de côté. En automne on rompt l'œil qui termine la branche, où l'on voit les premieres tumeurs des figues du printems prochain ; ces deux pincemens ſont très-utiles : le premier fait venir du bois propre à donner des fruits : le ſecond fortifie dès l'automne les fruits qui ſe déclarent pour l'année ſuivante.

Le figuier demande beaucoup d'arroſemens ; il faut l'arroſer largement

au moins une fois par ſemaine durant le printems, & tous les jours même deux fois en Juin, Juillet & Août; la pluie n'en doit pas diſpenſer, parce que la largeur des feuilles de cet arbre empêche la pluie d'en humecter le pied.

M. Tournefort, dans ſon voyage du Levant, rapporte la maniere dont ſe fait, dans les iſles de l'Archipel, la caprification, ſi vanté chez les anciens, & en même tems ſi admirable; c'eſt-à-dire, la méthode ſinguliere qu'on y employe pour élever les figuiers & faire mûrir les figues; mais comme cela ne ſe pratique pas dans nos contrées, il ſeroit hors de propos d'en faire mention ici. Nous renvoyons le lecteur à notre hiſtoire générale des végétaux, que nous diſpoſerons ſuivant le ſyſtême de Linnæus, & dans laquelle nous parlerons auſſi de la culture, de l'analyſe & des propriétés de chaque plante, après en avoir donné la deſcription, rapporté

les noms ſynonimes & l'endroit où elles croiſſent naturellement ; il n'y aura que celles qui ſe trouveront dans cette hiſtoire, dont nous paſſerons les propriétés, à moins que nous ne parvenions à en découvrir de nouvelles : en ce cas nous les rapporterons ſommairement à la ſuite de la nomenclature de la plante.

Les figues contiennent beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel, ainſi que le rapporte Lemmery, dans ſon dictionnaire des plantes.

Les Serruriers & les Armuriers ſe ſervent ordinairement du bois de figuier, parce qu'étant ſpongieux, il ſe charge facilement de beaucoup d'huile & de la poudre d'émeril qu'ils employent pour polir leurs ouvrages. Les cendres faites avec ce bois ſont aſtringentes, déterſives ; on les employe contre les hernies, la dyſenterie, & pour éclaircir & fortifier la vue.

Le ſuc de figuier fait coaguler le lait de même que la preſſure ; on s'en ſert

extérieurement contre les dartres, gratelle, & pour guérir les porreaux & les cors des pieds : on ne doit cependant en faire uſage qu'avec beaucoup de précaution ; car il eſt très cauſtique & dangereux.

M. Chomel rapporte qu'une Dame en ayant mis pluſieurs fois de ſuite ſur un porreau qu'elle avoit à la paupiere inférieure, s'étoit attirée une violente inflammation, laquelle jettant un peu de pus, étoit dégénérée en ulcere rongeant, qui avoit mangé la paupiere inférieure & une portion des muſcles de l'œil qui étoit tout à nud.

Cheneau aſſure que les tiges de figuier découpées, au poids d'une livre, & bouillies dans une livre de vin, mêlées avec une livre & demie d'eau, ſont un bon ſudorifique pour les hydropiques, à la doſe de quatre onces le matin.

Baglivi donne les feuilles de figuier ſauvage pour un ſpécifique dans la co-

lique. La poudre de ſes feuilles deſſe-chées, à la doſe d'un gros, mêlée avec un ſcrupule de feuilles ſeches d'orme, & donnée au malade dans un bouillon, calme auſſi-tôt la douleur.

Les figues nouvelles, quand elles ſont bien mûres, font une très-bonne nourriture; elles ſe digerent très-facilement, & plus promptement que tout autre fruit de la ſaiſon.

Galien, depuis l'âge de vingt-huit ans, n'a mangé d'autre fruit que des figues bien mûres & des raiſins. Elles nourriſſent médiocrement; elles amoliſſent le ventre; elles ſont très-utiles dans les maladies des poumons, des reins & de la veſſie. Si l'on en fait cependant un uſage trop fréquent, elles cauſent des vents, elles nuiſent au foie & à la rate, & rendent la chair molaſſe & boufie. Elles ſont nuiſibles à ceux qui ont des obſtructions, & qui ont le ventre trop humide: il faut boire abondamment quand on mange des fi-

gues, pour les empêcher de séjourner dans l'estomac & les intestins; car, par leur séjour, elles peuvent occasionner des fiévres putrides.

Les figues seches sont plus d'usage en médecine que les fraiches, (c'est en Provence qu'on les seche), on les employe dans les ptisannes pectorales, on en met cinq ou six sur chaque pinte d'eau qu'on fait bouillir légérement.

On les prescrit aussi en gargarisme & bouillies dans du lait pour les maux de gorge; Etmuller, Sannert, Forestus & A. Minsict en ont observé plusieurs fois le succès.

On vante beaucoup, pour les maladies des poumons, le syrop fait avec ces fruits: rien n'est meilleur, pour l'enrouement & l'extinction de voix, que la préparation suivante, qu'on prend par cuillerées:

On fait macérer des figues seches dans de la bonne eau-de-vie, on en exprime la teinture pour y mettre le feu,

& on la laiſſe brûler comme à l'ordinaire.

On recommande auſſi très-fort, dans l'aſthme, la boiſſon faite avec les ſommités d'hyſſope, jettées dans une décoction de figues toute bouillante, & infuſées enſuite pendant quelque tems. L'eau où les figues ont macéré, convient dans les douleurs des reins, ſurtout ſi on ſoupçonne du gravier.

Galien attribue aux figues la vertu de réſiſter aux poiſons. Mithridate préparoit avec les figues ce fameux antidote, avec lequel il avoit coutume de ſe garantir du poiſon. Il étoit compoſé de vingt feuilles de rhue, de deux figues & de deux noix ſeches : le tout pilé enſemble avec un grain de ſel.

Pluſieurs Auteurs prétendent que le fréquent uſage des figues ſeches, engendre les poux. D'autres nient ce fait, & obſervent ſeulement que la ſueur de ceux qui en mangent beaucoup, eſt très-fétide. On fait ordinairement des

lavemens avec du lait & des figues, qu'on preſcrit dans les fiévres vermineuſes, avant d'ordonner les vermifuges.

Prenez ris mondé & lavé une demi-once, figues graſſes, dattes dont on aura ôté les noyaux, chacune au nombre de ſix, jujubes-ſebeſtes au nombre de douze, raiſins ſecs dont aura ôté les pepins ſix gros, feuilles de pulmonaire & de capillaire, de chacune une demi-poignée, fleurs de tuſſilage & de coquelicot, de chacune une pincée, régliſſe ſeche, ratiſſée & pilée, un gros & demi : faites bouillir le tout dans ſix livres d'eau commune, juſqu'à diminution de la troiſieme partie, pour en prendre la colature dans les maladies de poitrine.

Les figues ſeches, appliquées extérieurement en cataplaſmes, ou roties, ou cuites dans du lait, diſſipent ou font mûrir les tumeurs & percer les abſcès. Elles ſont très-bonnes pour faire ſuppurer les bubons peſtilentiels, on les

broye avec le levain & le ſel ; appliquées ſur les hémorrhoïdes, elles en appaiſent la douleur.

Les figues entrent dans le cataplaſme de *nido hyrundinis* de Mynſith, dans le ſyrop d'hyſſope du même Auteur, dans le ſyrop de *praſſio* de Méſué, de même que dans ſon loch *ſanum & expertum.*

DISSERT.

DISSERTATION XI.

De l'Herbe-à-Coton.

Medicamenta ex paratu facillimis ſunt componenda, & frequenter ex ſimplicibus : ſumptuoſa quandoque & raro ſunt adhibenda.
(Gal. 3. de Compoſ. Medicam.)

L'Herbe-à-coton eſt une plante dont la racine eſt permanente, blanche & fibrée ; elle pouſſe trois ou quatre tiges à la hauteur d'environ un pied, cylindriques, rameuſes, blanches & chargées de duvet, accompagnées de feuilles étroites, oblongues, diſpoſées ſans ordre & velues. Sa fleur naît ordinairement à l'extrémité des rameaux, & eſt compoſée de pluſieurs petites fleurs ramaſſées enſemble & ſans pédicules, ſi petites qu'à peine peut-on les diſtinguer ;

partagées chacune en cinq parties, & renfermées dans un calice écailleux, qui n'eſt ni doré ni luiſant. Lorſque la fleur eſt paſſée, il ſe forme dans l'embryon des ſemences très-menues, garnies d'aigrettes.

Cette plante ſe nomme *gnaphalium vulgare*, *filago herba impia. Offic. Filago ſeu impia*, *Dod. Pempt. 66. Tourn. 454. Gnaphalium Germanicum. J. B. 3. 158. Gnaphalium vulgare majus. Pin. 269. Gnaphalium. Geſ. Turn. Caſt. Tomentum. Cord. Hiſt. Lon. Heliochryſos ſylveſtris. Trag.*

Cette plante naît ſans aucune culture aux lieux ſecs & ſablonneux, & dans les champs ſtériles : on en trouve dans la plaine de Friſcati, à trois quarts de lieues de Metz. Sa fleur paroît en Mai, Juin & Juillet. Tournefort l'a placée dans ſa douzieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-neuvieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe. Elle renferme pour principes chymiques

beaucoup de ſouffre, de phlegme & très-peu de ſel.

On ſe ſert rarement de cette plante dans la médecine; cependant, ſelon pluſieurs Auteurs, elle eſt vulnéraire, aſtringente, & très-bien indiquée dans les pertes de ſang & la dyſenterie. J. Ray la conſeille dans la ſquinancie. Dodonée prétend que l'eau diſtillée de cette plante eſt très-bonne pour guérir le cancer des mammelles. Lobel aſſure qu'en Angleterre les payſans l'employent pour les contuſions; ils appliquent ſur la partie meurtrie, en forme de cataplaſme, cette plante macérée, bouillie & infuſée dans de l'huile. Pluſieurs Médecins ſubſtituent l'herbe-à-coton aux fleurs de pied-de-chat, dans le crachement de ſang & la pleuréſie, & ſouvent avec ſuccès: ils la preſcrivent ſous la formule d'une ptiſanne, à la doſe d'une poignée dans une pinte d'eau.

On trouve encore dans ces Provinces

deux autres eſpeces d'herbe-à-coton, ainſi nommées à cauſe que leurs tiges & leurs feuilles ſont auſſi velues.

La premiére ſe nomme, en termes de Botanique, *gnaphalium medium. Pin. 263. Tab. Gnaphalium longifolium, humile, ramoſum, capitulis nigris, Raii hiſt. 295. an gnaphalio vulgari ſimilis. J. B. Filago minor. Pempt. Filago quarta. Dod.* Cette eſpece croît, pour l'ordinaire, dans les lieux où les eaux ont croupi pendant l'hyver.

La ſeconde eſt appellée *gnaphalium majus, anguſto oblongo folio alterum. Pin. 263. Elychryſum ſpicatum. Tourn. 463. Chryſocome lanuginoſa, an impia ſpecies. Lugd. 1125.*

DISSERTATION XII.

Du Lierre-terreſtre.

Ne pigeat ex plebeiis ſuſcitari, ſi quid ad curationem utile eſt. (Hypoc. de percept.)

LE lierre-terreſtre eſt une plante dont les tiges ſont rondes, nouées, noirâtres, couchées ſur terre, ayant à chaque nœud qnelques fibres ſemblables à celles de ſa racine; c'eſt par le ſecours de ces fibres que cette plante ſe multiplie. De chacun de ces nœuds s'élevent d'autres tiges quarrées, longues d'environ un demi-pied, accompagnées de feuilles vertes, rondes, velues, crénelées en leurs bords. Des aiſſelles des feuilles, naiſſent, dès le bas des branches juſqu'en haut, des fleurs ou tuyaux, évaſés en gueule, & découpés par le haut en deux levres, de couleur bleue,

marqués de taches plus foncées. Le calice, qui eſt attaché à une queue fort courte, eſt diviſé en cinq ſegmens ; il ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en une capſule qui renferme quatre ſemences oblongues. Sa racine eſt brune, permanente, garnie de fibres.

Les Botaniſtes appellent cette plante lierre-terreſtre, tant parce qu'elle a beaucoup de reſſemblance avec le lierre, que parce qu'elle eſt rampante.

Elle eſt connue dans les Auteurs ſous le nom de *hedera terreſtris vulgaris. Pin. 396. Hedera terreſtris, Raii hiſt. Pempt. 394. Offic. Humilis hedera ſive chamaciſſus. Ad. Lob. Chamaciſſus ſive hedera terreſtris. J. B. 3. App. 855. Calamintha humilior folio rotundiori. Tour. 194. Malacociſſos. Lugd. 1311. Chamaclema. Cord. Elatine Brunf. Humilis hedera corona terra. Lob. Icon. 613. Glechoma. Lin. Gen. Plant. 568. Ground Ivy. Ang. Edera terreſtre. Ital. Gundelreben, gundermann. Germ.*

Cette plante croît ſans aucune culture aux lieux ombrageux, le long des hayes & des murailles. Tournefort l'a rangée dans ſa quatrieme claſſe, Linnæus dans ſa quatorzieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Les feuilles de lierre-terreſtre ſont ameres, fort peu aromatiques; elles n'occaſionnent preſque aucun changement à la couleur du papier bleu.

Suivant Tournefort, le lierre-terreſtre eſt redevable de ſes vertus au ſouffre & à la terre, qui y ſont en grande quantité, de même qu'à un certain ſel eſſentiel, qui approche beaucoup du tartre vitriolé, & allié avec un peu de ſel ammoniac : c'eſt en vertu de ces principes qu'il prétend qu'il eſt pectoral, inciſif, apéritif, diſcuſſif & vulnéraire, employé ſoit intérieurement, ſoit extérieurement.

Toute la plante eſt en uſage en médecine. Sa doſe en décoction ou en

infuſion eſt d'une petite poignée ſur une pinte d'eau. On fait avec ſes feuilles & ſes fleurs un extrait, une conſerve & un ſyrop; le ſyrop eſt très-eſtimé pour l'aſthme, M. Chomel aſſure en avoir vu de très-bons effets : on preſcrit le ſyrop & la conſerve à la doſe d'une once, & l'extrait à celle d'une demi-once. Simon Pauli faiſoit prendre au malade la poudre de cette plante, avec autant de ſuc détrempé dans ſon eau diſtillée. Villis la conſeille pour l'aſthme, la toux opiniâtre & la phtiſie, à la doſe d'un demi-gros. Si on en croit J. Bauhin, le lierre-terreſtre, appliqué en cataplaſme, eſt très-propre pour appaiſer les tranchées des femmes en couche. Quelques-uns attribuent à ſon ſuc, tiré par le nez, la propriété de guérir la migraine. Cette plante eſt auſſi très-bien indiquée dans les ulceres internes. Lobel la conſeille dans la goutte. Etmuller aſſure que rien n'eſt meilleur que ſon ſuc, pris interieurement pour

les chûtes, où on ſoupçonne du ſang extravaſé ou caillé. Boyle l'ordonne encore dans les rhumatiſmes & l'ardeur d'urine. Rien n'eſt plus ſalutaire que ſa décoction, priſe matin & ſoir avec un peu de ſucre.

Prenez lierre-terreſtre, hyſſope, de chacune une poignée, polypode deux onces, fleurs de coquelicot une pincée, réglisſe une once, ſaſſafras demi-once: infuſez le tout dans une pinte d'eau chaude, ajoûtez à la colature une demi-livre de ſucre, pour en prendre matin & ſoir un verre, & même pendant la nuit, dans la vieille toux & le catharre.

Prenez du ſyrop de lierre-terreſtre & de tuſſilage, de chacun deux onces, du baume de Judée quinze goutes: faites un loch, que vous preſcrirez à la cuillerée dans la phtiſie & l'empyeme. Lindanus le recommande beaucoup dans ces cas.

Prenez extrait de lierre-terreſtre, conſerve de roſes rouges & des racines de

grande conſoude, de chacun une once; antihectique de Poterius, ſuccin réduit en poudre, de chacun quatre gros, corail rouge & yeux d'écréviſſes, de chacun deux gros, ſyrop de lierre-terreſtre une ſuffiſante quantité : faites un électuaire à prendre dans la phtiſie trois ou quatre fois par jour, à la doſe d'un gros & demi : *ou*

Prenez ſucs clarifiés de lierre-terreſtre, de cerfeuil & de véronique, de chacun quatre onces, ſyrop de lierre-terreſtre deux onces : mêlez le tout ; partagez-en ſix priſes, à prendre de quatre heures en quatre heures dans le crachement ou piſſement de ſang, & pour déterger les ulceres internes.

Le lierre-terreſtre ne convient pas ſeulement intérieurement, on l'employe encore extérieurement. On fait un onguent excellent pour la brûlure avec ſon ſuc récemment exprimé, & cuit avec la graiſſe d'un oye, qui n'ait pas été rotie.

M. Marchal, premier Chirurgien du Roi T. C. s'eſt ſervi, avec ſuccès, de notre plante, pour les piqueures des tendons : il fait piler une partie de la plante & l'enferme dans une bouteille qu'il expoſe au ſoleil, juſqu'à ce qu'elle ſoit pourrie & réduite en huile ou ſuc épais ; c'eſt de cette huile dont il fait uſage.

On prépare auſſi avec notre plante un remede, qu'on regarde comme ſpécifique, pour la folie : on en a même fait fort longtems un myſtere ; mais eſt-il toujours auſſi sûr qu'on le vante ? c'eſt ce que nous avons bien de la peine à croire. Nous allons cependant rapporter la façon de le préparer.

Prenez une grande quantité de lierre-terreſtre, lorſqu'il eſt en fleur, faites-le bouillir dans une égale quantité de vin blanc & d'huile d'olives : paſſez le tout ; lorſque vous vous appercevrez qu'il ne reſte plus dans le vaſe que de l'huile, imbibez avec cette huile des calottes de

papier brouillard, & appliquez-les ſur la tête raſée du malade.

J. Bauhin conſeille aux Maréchaux de ſe ſervir de la poudre de notre plante, mêlée avec l'avoine, pour expulſer les vers des chevaux; elle convient auſſi à ceux qui ont la pouſſe. Je paſſe ſous ſilence la qualité anodine qu'on attribue à ſon huile, pour appaiſer la colique venteuſe; elle ſe prépare ainſi :

Prenez du lierre-terreſtre, une ſuffiſante quantité, infuſez-le pendant trente ou quarante jours dans de la bonne huile d'olive, que vous preſcrivez à la doſe de trois ou quatre cuillerées dans la colique venteuſe.

Le Diſpenſaire de Paris employe les feuilles de lierre-terreſtre dans ſon eau vulnéraire, & ſes ſommités dans le baume auſſi vulnéraire.

DISSERTATION XIII.

Du Navet.

- Trahit ſua quemque voluptas.

LE navet eſt une plante qui pouſſe dès ſa racine des feuilles vertes, oblongues, découpées profondément juſqu'à vers leur côte, aſſez rudes au toucher; du milieu deſquelles s'éleve une tige à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, rameuſe, accompagnée de feuilles vertes, oblongues, pointues, plus petites que les premieres, ſans aucune découpure, portant en ſes ſommités des fleurs jaunes, compoſée chacune de quatre pétales diſpoſés en croix, ſoutenus par un calice diviſé de même. Cette fleur contient en ſon milieu quelques étamines & un pyſtile, qui ſe change, après

qu'elle eſt paſſée, en une ſilique longuette, arrondie, ſe diviſant en deux loges remplies de ſemences preſque rondes, d'un goût âcre, piquant & un peu amer. Sa racine eſt oblongue, plus menue vers le bas & ſe terminant en pointe, de couleur jaunâtre en dehors, blanche en dedans, d'un goût doux au premier abord, enſuite âcre & piquant.

Cette plante ſe nomme, *napus ſativa radice alba Pin. 95. Tour. 229. Napus bunias ſativus. Fuſch. Lug. Napus. Pempt. 674. J. B. 2. 442. Raii hiſt. Bunias ſive napus, ad Lob. Rapum ſativum alterum & napus veterum. Trag. Bunias. Ger. Napus hortenſis, napus domeſtica, herbariorum. Navew, Angl. Napo, Ital. Stechrueben, Germ.*

On cultive cette eſpece dans les jardins; les Marechés en ſement beaucoup aux environs de Metz, dans une plaine, communément nommée plaine du ſablon. On vante très-fort à Nancy une

eſpece de navet, connu ſous le nom de navet de haye, *napus ſativâ radice buxeâ. Pin. 95. Tour. 229.* On fait auſſi dans le Barrois une grande conſommation d'une troiſieme eſpece de navet, que Tournefort appelle *napus ſativa altera, maximâ radice. H. R. Pariſ.*

Ces différens navets ſe ſement en deux tems de l'année, au mois de Mars & au mois d'Août ; mais dans pluſieurs terreins, ils ne réuſſiſſent pas au printems. Ils ſe plaiſent mieux dans une terre légere & ſablonneuſe, que dans une terre forte & humide, qui les rend toujours verreux & ſans goût. Avant de les ſemer, il faut bien labourer la terre, & prendre garde qu'elle ne ſoit ni trop ſeche ni trop trempée, de peur que la graine ne ſe diſtribue pas également. Comme cette graine eſt très-menue, il faut la mêler avec trois fois autant de cendres ou de ſcieure de bois, afin de la ſemer plus claire, & la répandre le

plus également que faire ſe pourra : quand elle eſt levée, il faut l'éclaircir, enſorte qu'il y ait au moins ſix pouces de diſtance d'un pied à l'autre, & ſarcler les mauvaiſes herbes. Le plus grand ennemi de cette plante eſt la liſette ; cet inſecte la dévore au moment même qu'elle leve. Quand on s'apperçoit que le mal eſt porté à un certain point, il faut redonner un nouveau labour & la reſemer d'autres graines : c'eſt l'expédient le plus court ; car la cendre & la ſuye de cheminée, que quelques Maréchés ont coutume de répandre, eſt ſouvent inutile. Ces inſectes ſont fort dangereux dans les années ſeches, & commencent à diſparoître vers la mi-Août ; c'eſt pourquoi pluſieurs perſonnes ne ſement cette plante que fort tard.

Le navet eſt ordinairement bon deux mois après avoir été ſemé ; on doit même l'arracher de terre auſſi-tôt que ces deux mois ſont écoulés, de peur qu'il ne ſe corde, ou que les vers ne

s'y

s'y mettent, ou que les mulots ne les mangent; c'eſt ordinairement à la main que ſe fait cette opération, ou avec une ſerfouette, s'il eſt trop gros; on le met dans la ſerre juſqu'au beſoin, après lui avoir tordu la fane.

Les navets du printems ſe conſervent pour l'été, & ceux du mois d'Août paſſent tout l'hyver étant mis dans le ſable. Dans le pays Meſſein, ſur-tout aux environs de la capitale, où il s'en fait de grandes plantations, on fait un trou au milieu du champ, proportionné à la quantité, & on les range dedans, on les couvre enſuite avec du chaume, & on rejette la terre par-deſſus; ils ſe conſervent parfaitement.

Les amateurs de ce légume en ſement ſur couche dès le mois de Février, pour en avoir de bons au commencement de Mai; il faut prendre garde que la couche ne ſoit trop chaude, & qu'elle ſoit chargée de huit à neuf pouces de terreau, de peur que les

navets ne fourchent, & ne deviennent couverts de petites racines. On recueille la ſemence de navet comme celle de chou.

Cette plante eſt rangée dans la cinquieme claſſe de Tournefort, dans la quinzieme de Linnæus, & dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Elle contient, ſuivant l'analyſe, beaucoup de phlegme, d'huile & de ſel eſſentiel. Les racines du navet ſont d'une grande utilité dans la cuiſine : on les mange en gras & en maigre de pluſieurs façons : on s'en ſert dans les ſoupes ; on les employe avec toutes ſortes de viandes, principalement avec le mouton & le canard : on les apprête à la ſauſſe blanche & à la moutarde : on les frit en pâte dans certains pays ; ils ſont ſuſceptibles enfin de toutes ſortes d'accommodemens. C'eſt un fort bon aliment pour les eſtomacs robuſtes ; car, à l'égard des foibles, il eſt trop venteux & trop difficile à digérer, à cauſe

du ſuc viſqueux & groſſier dont il eſt chargé.

Le navet eſt auſſi fort en uſage dans la médecine, on ſe ſert de ſa décoction dans les bouillons propres pour la poitrine; ſi on la mêle avec du ſucre, on en fait un ſyrop très-recommandé dans la toux invétérée & dans l'aſthme. Ce ſyrop ſe fait ainſi :

Prenez une ſuffiſante quantité de navets, ratiſſez-les & les coupez par rouelles, rempliſſez-en un pot de terre, couvrez-le & bouchez-le hermétiquement avec de la pâte, mettez-le enſuite au four lorſque le pain eſt tiré, laiſſez-l'y pendant douze ou quinze heures, & ſéparez le jus qui ſe trouve au fond du pot : ſur quatre onces de ce jus ajoûtez-y une once de ſucre candi, pour un ſyrop à prendre par cuillerées, ou ſeul, ou mêlé avec la ptiſanne, dans les rhumes & les âcretés de poitrine.

La pulpe de navet, paſſée au tamis,

& mêlée avec le ſucre, eſt utile dans la toux & les fluxions de la gorge.

Prenez ſix oignons blancs, la moitié d'un mou de veau, une douzaine de navets ratiſſés & coupés par rouelles, & une once de ſucre candi : faites bouillir le tout dans ſix livres d'eau, que vous réduirez à deux ; paſſez-le enſuite ſans expreſſion, & partagez-le en quatre doſes, à prendre deux jours de ſuite, une le matin à jeun & l'autre en ſe couchant, dans les douleurs de poitrine, avec oppreſſion & toux conſidérable.

On ſe ſert auſſi extérieurement de cette racine ; ſa décoction a la vertu de guérir des engeleures, ſi on s'en laye chaudement & ſouvent les pieds & les mains. Quelques-uns appliquent le fruit cuit en cataplaſme ſur le mal : ce cataplaſme eſt très-bon pour appaiſer les douleurs. On attribue auſſi aux navets cuits ſur la braiſe & appliqués ſur les oreilles, la propriété de guérir du mal des dents.

La ſemence de navet eſt apéritive, on en prend deux gros concaſſés & infuſés dans deux verres de vin blanc. Schroder aſſure que cette ſemence, priſe à la doſe d'un gros, eſt très-bien indiquée dans la ſuppreſſion d'urine & la jauniſſe, & que ſon huile calme les tranchées des enfans. On l'employe auſſi avec ſuccès dans les fievres malignes & éruptives.

Les navets de la groſſe eſpece ſont deſtinés à la nourriture des beſtiaux, pendant l'hyver & le printems : on en a vu qui péſoient ſeize à dix-neuf livres.

DISSERTATION XIV.

De l'Ornithogallum.

Et mihi ver geniale reddis.
(Lom. Betit. Com.)

L'Ornithogallum eſt une plante dont les feuilles ſont étroites, longues de huit pouces, du milieu deſquelles s'éleve une tige droite, à peu près de la même hauteur, ayant en ſon ſommet pluſieurs fleurs blanches en dedans & vertes en dehors, diſpoſées en fleurs de lys, qui enveloppent ſix autres feuilles plus petites, ſix étamines & un pyſtile oblong, de couleur herbeuſe, compoſé de ſix capſules, qui ſe change, quand la fleur eſt paſſée, en des ſemences menues. Ces fleurs paroiſſent ſur la fin d'Avril & au commencement de Mai,

elles s'épanouiſſent ordinairement pendant la chaleur du ſoleil, & ſe renferment pendant la nuit & dans les tems de pluie. La racine de cette plante eſt bulbeuſe, blanche, écailleuſe, de la groſſeur d'une petite noix.

Elle ſe nomme *Ornithogallum umbellatum medium, anguſtifolium. Pin. 78. Tour. 378. Ornithogallum vulgare & verius, majus & minus. J. B. 2. 630. Ornithogallum vulgare flore albo. Cluſ. Pan. & hiſt. Ornithogallum candido flore. Cord. in Dioſc. Ornithogallum alterum minus. Cam. Ornithogale monardo, Hermolao. Ornithogallum ſpicatum, Suvert. 57. Bulbus leucanthemus minor. Lugd. Bulbus leucanthemus, ſive ornithogallum. Pempt. 221.*

Cette plante tire l'étymologie de ſon nom de deux mots grecs, ὄρνις, oiſeau, & γάλα, lait; ſans doute parce que la plupart de ces eſpeces ſont blanches comme le lait, & à peu près ſemblables à la couleur des plumes de quelques

oiſeaux ; car il ſeroit ridicule de penſer différemment, (tout le monde ſait que les oiſeaux n'ont point de lait) : au reſte il paroît que cette plante a été fort mal nommée, puiſqu'il s'en trouve pluſieurs eſpèces de différentes couleurs, ainſi que nous le dirons.

On la cultive dans les jardins, à cauſe de la beauté de ſa fleur, elle ſe multiplie facilement de bulbes : on la replante tous les ans en Septembre, elle aime l'expoſition du midi. Tournefort l'a rangée dans ſa neuvieme claſſe, Linnæus dans ſa ſixieme ; elle fait partie de la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Elle a, pour principes chymiques, beaucoup de phlegme, d'huile & fort peu de ſel eſſentiel.

On lui attribue une vertu expectorante & même diurétique : priſe en décoction ou en ſubſtance, elle eſt très-propre pour adoucir l'âcreté des humeurs.

On trouve encore dans cette Province de neuf autres eſpeces d'ornithogallum.

La premiere eſt le grand ornithogallum, *ornithogallum majus. 1. Cluſ. hiſt. 186. Ornithogallum flore albo multiflorum, viridique lineâ in dorſo præditum. Suvert. Ornithogallum anguſtifolium majus, floribus ex albo virentibus. Pin. 70. Tour. 379. Aſphodelus bulboſus Dodonæi, ſive ornithogallum ſpicatum, flore virente. J. B. 2. 627.*

Tournefort prétend que Pena & Lobel ont mal connu cette plante, Lorſqu'ils ont aſſuré que ſa tige eſt triangulaire, & que ſa fleur eſt blanc-de-lait : car elle a les fleurs à ſix pétales, blancs-ſales par-deſſus, verdâtres par-deſſous, avec les bords blancs. Cluſius les a obſervées toutes vertes en dehors. Cette eſpece ſe trouve dans les bois de haye, à une lieue & demie de Nancy.

La ſeconde eſpece eſt le grand ornithogallum à épis, *ornithogallum majus*

ſpicatum flore albo. Pin. 70. Tour. 379. Ornithogallum ſpicatum monſpelienſe, flore luteo. Lob. Ornithogallum ſpicatum flore luteo. Eyſt. Ornithogallum narbonenſe. Pempt. 222. Ornithogallum narbonenſe ſpicatum. Cam. Ornithogallum ſpicatum, albo flore monſpelianum. J. B. 2. 628. Ornithogallum pannonicum majus flore luteo. Rob. 31. Bulbus ornithogallo ſimilis. Cæſ. Cette fleur mérite d'être cultivée dans les jardins.

La troiſieme eſpece eſt l'ornithogallum à fleurs jaunes, *ornithogallum luteum. Pin. 71. Tour. 379. Suvert. 57. Lugd. Tab. Bulbus ornithogallo ſimilis floribus luteis. Cæſ. Bulbus ſylveſtris Fuſchſii flore luteo, ſive ornithogallum luteum. J. B. 2. 623. Bulbus eſculentus. Caſt. Lon. Bulbus ſylveſtris alius bifolius. Geſ. Hort. Siſinrichium. Cord. Hiſt.* J'ai trouvé cette eſpece auprès de la Chartreuſe de Bocerville, à une lieue de Nancy.

La quatrieme eſpece eſt l'ornithogallum bleu à double feuille, *ornithogallum*

bifolium germanicum caruleum. Tour. 380. Hyacinthus ſtellaris germanicus. Robert. 29. Hyacinthus ſtellaris bifolius Germanicus. 45. Hyacinthus ſtellaris bifolius vernus dumetorum flore caruleo & albo. J. B. 2. 579. Hyacintus germanicus albo flore. Suvert. 15. Hyacinthus caruleus minor mas. Fuſch. icon. 837. Hyacinthus albicans ſeu fœmina. Lugd. Hyacinthi germanici liliflori minor ſpecies. Lob. Ob. Narciſſus martius. Brunf. Narciſſus caruleus & hyacintus alius. Trag. Bulbus vomitorius. Lon. Bulbus ſylveſtris quidam bifolius. Geſ. Hort. Satyrium trifolium. Dod. Gal. J'ai trouvée cette plante ſur la côte Ste. Catherine, près de Nancy, dans les bois.

La cinquieme eſpece eſt l'ornithogallum à trois feuilles & d'un beau bleu, *ornithogallum latifolium germanicum, flore ſaturate caruleo. Tour. 380. Hyacinthus ſtellaris trifolius. Pin. 46. Hyacinthus ſtellaris trifolius vernus dumetorum flore caruleo & albo. J. B. 2. 579.*

Hyacinthus ſtellatus flore cæruleo. Cam. Eyſt. Hyacinthus cæruleo violaceus Suvert. 15. Hyacinthus cæruleus minor fœmina. Fuſch. icon. Hyacinthus cæruleus mas minor. Lugd. Hyacinthus germanicus liliflorus ſtellaris vel flos martius ſtellatus germanicus. Lob.

La ſixieme eſpece eſt l'ornithogallum d'automne à fleurs blanches & à feuilles étroites, *ornithogallum anguſtifolium albicans, ſerotinum. Tour. 380. Hyacinthus ſtellaris albicans ſerotinus. J. B. 2. 580. Lob. 100. Hyacinthus ſtellaris albus. Pin. 446. Hyacinthus ſtellatus flore albo. Cam. Hyacinthus autumnalis albo flore. Suvert. 15. Hyacinthus floribus candidis. Pempt.*

La ſeptieme eſpece eſt le petit ornithogallum d'automne à fleur bleue, *ornithogallum autumnale minus floribus cæruleis. Tour. 381. Hyacinthus ſtellaris autumnalis flore cæruleo. Pin. 47. Hyacinthus autumnalis minor. Pempt. Eyſt. Cluſ. Hiſt. 185. Hyacinthus autumnalis mini-*

mus. J. B. 2. 574. Cette plante ſe trouve ordinairement dans les lieux ſecs & ſablonneux.

La huitieme & neuvieme eſpeces ſe trouvent dans les jardins des Fleuriſtes, qui les cultivent toutes deux très-précieuſement. L'une ſe nomme le grand ornithogallum d'Arabie, *ornithogallum majus. Pempt. 221. Arabicum. Cluſ. Hiſt. 186. Eyſt. Ornithogallum umbellatum maximum. Pin. 69. Tour. 378. Lilium Alexandrinum, ſive ornithogallum magnum Syriacum. J. B. 2. 629. Lilionarciſſus polyanthos. Lob.* L'autre eſt le grand ornithogallum à larges feuilles, *ornithogallum latifolium maximum. Pin. 70. Tour. 379. Ornithogallum maximum. Cluſ. Hiſt. Append. cclvij. Ornithogallum vel lilium Alexandrinum, floribus albis innumerabilibus. Suvert. 58.*

DISSERTATION XV.

Du Pas-d'Ane.

Plantarum virtutes ſecundum loca, ubi creſcunt & ſponte naſcuntur, metienda ac dijudicanda ſunt. (F. Hoffman.)

LE tuſſilage, ou pas-d'âne, eſt une plante qui jette, dès le commencement du printems, pluſieurs pédicules ronds, creux, velus & parſemés de petits brins feuillus; ils ſoutiennent chacun une fleur jaune, ronde, radiée, compoſée de pluſieurs petits fleurons diviſés en cinq ſegmens, & appuyés ſur un calice découpé profondément. Chaque fleuron renferme un pyſtile avec cinq étamines, qui ſe change en la ſuite en pluſieurs ſemences oblongues, applaties, garnies chacune d'une aigrette. Après les fleurs naiſſent les feuilles, d'où

on a donné à cette plante, chez plusieurs, le nom de *filius ante patrem*; elles ſont anguleuſes, d'un verd pâle en deſſus, blanchâtres & véloutées en deſſous, longues & larges comme la paume de la main. Sa racine eſt longue, dure, rampante, de la groſſeur d'une plume à écrire, couverte d'une écorce tendre, brune en dehors & rougeâtre en dedans.

Cette plante fleurit ſur la fin de Mars & au commencement d'Avril, elle ſe nomme *tuſſilago*, *Offic. Tuſſilago vulgaris. Pin. 197. Tour. 487. Tuſſilago, J. R. 3. 563. Ger. Park. Raii hiſt. 259. Bechium ſive farfara. Dod. 596. Ungula caballina, Trag. 418. Brunf. Ungula aſinina & lactuca uſtularia Germanorum. Cord. Chamæleuce, Plin. Farfarella, Lac. Geſn. Hort. Lonic. Lob. Caſt. Lugd. Hiſt. Tuſſilago, vulgo farfara, aliis ungula caballina. Caſ. 490. Tuſſilago ſcapo imbricato unifloro, foliis ſubcordatis angulatis denticulatis. Linn. Hort. Cliff. 411. Be-*

chion ſeu bechicon, farfugium, farfarus; farfarum, farfaria, farranum, populago, pata equina vulgo, ungula equina, aphyllantes filius ante patrem; quorumdam. Colt's-foot, fole's-foot, Ang. Farfara vel farfarella, Ital. Brand-lattich, huff-lattich, voſſ-hub, Germ.

Le tuſſilage eſt très-commun dans ces Provinces, il croît ſans aucune culture aux lieux humides, en terre graſſe, le long des ruiſſeaux & des foſſés. Tournefort l'a rangé dans ſa quatorzieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-neuvieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe. On lui a donné le nom de *tuſſilago*, du mot latin, *tuſſis*, parce qu'il eſt un très-bon remede dans les toux.

Le pas-d'âne, ou tuſſilage, a ſes feuilles ameres, gluantes & un peu ſtiptiques, elles ont le goût de l'artichaut, & rougiſſent fort peu le papier bleu. Il paroît qu'il renferme un ſel ſemblable à celui du corail, enveloppé de ſouffre

&

& de beaucoup de phlegme viſqueux ; c'eſt par ces principes qu'il eſt adouciſſant, propre pour faciliter l'expectoration, guérir le rhume & la plupart des maladies de la poitrine, qui reconnoiſſent pour cauſe des ſéroſités âcres & ſalées.

Les feuilles & les fleurs ſont en uſage en médecine, principalement les fleurs ; elles ſont la baſe de la plûpart des ptiſannes pectorales : la doſe eſt de deux pincées par pinte d'eau.

On en prépare un ſyrop ſimple, dont la doſe eſt d'une once. Le compoſé ſe fait avec les feuilles, les fleurs & les racines de notre plante, auxquelles on aſſocie les capillaires & la réglisſe : la doſe eſt la même.

On fait auſſi, avec le pas-d'âne, une conſerve & un extrait, dont la doſe doit être d'une demi-once. L'eau diſtillée de ſes fleurs ſe preſcrit juſqu'à ſix onces.

Les feuilles de cette plante, fumées en guiſe de tabac, ſont très-profitables

aux asthmatiques. Boyle nous assure avoir guéri plusieurs phtisiques, en mêlant avec ces feuilles du souffre ou du succin en poudre. Du tems de Dioscoride on faisoit recevoir aux personnes, attaquées de ces maladies, la vapeur de la décoction des feuilles de notre plante. M. Muzel veut rétablir de nos jours cette méthode, qui paroît très-bien fondée. Hiller, Médecin du Marquis de Brandebourg, a guéri, au rapport de Ray, plusieurs enfans étiques, en ne leur donnant, pour toute nourriture, que des feuilles de pas-d'âne, cuites avec le beurre & la farine. Le suc de la même plante est propre, suivant quelques-uns, pour guérir la fievre quarte, si on le prend pendant quelques jours à la dose de trois ou quatre onces le matin à jeun.

On se sert encore du pas-d'âne extérieurement, on fait avec ses feuilles un cataplasme qui convient dans les inflammations. Simon Pauli dit, que Sennert

ſe ſervoit de la décoction des fleurs de pas d'âne dans du vin, pour les ulceres qui viennent aux jambes des hydropiques, & qui menacent de gangrêne; il aſſocioit à ces fleurs la myrrhe, le maſtich & la litharge.

Prenez quatre poignées de feuilles de tuſſilage, trois pincées de ſes fleurs, deux poignées de ſommités d'hyſſope, une once de raiſins ſecs, trois cuillerées de miel de Narbonne : mettez le tout dans le fond d'un pot, & verſez-y quatre pintes d'eau bouillante; donnez enſuite trois bouillons, après quoi tirez le pot du feu, couvrez-le & paſſez la ptiſanne, que vous preſcrirez dans la toux ſeche. C'eſt la fameuſe ptiſanne de Tournefort. *Ou*

Prenez ſyrop de tuſſilage deux onces, ſucre d'orge demi-once, avec un peu d'eau de lys : faites un loch à prendre pluſieurs fois le jour à la cuillerée contre la toux & la ſquinancie : *ou*

Prenez huile d'amandes douces deux

onces, ſyrops de pas-d'âne, de guimauve, de pied-de-chat, de chacun une once, pour faire un loch à prendre à la cuillerée dans la fluxion de poitrine, la pleuréſie & la toux violente.

Prenez des feuilles de pourpier & de laitue, de chacune une poignée, des fleurs de tuſſilage, de bouillon-blanc & de nénuphar, de chacune une pincée; faites bouillir le tout dans deux pintes d'eau, que vous réduirez à trois chopines; ajoûtez à la colature du ſyrop de tuſſilage une once & demie, pour faire une décoction tempérante à prendre par verre, de trois heures en trois heures, dans les inflammations de poitrine & du bas ventre.

Prenez des racines de tuſſilage deux onces, faites-les cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau de fontaine, juſqu'à ce qu'elles ſoient ramollies: paſſez la pulpe par le tamis, & faites-la diſſoudre dans la décoction, en y ajoûtant quatre onces de miel bien dépuré, que

vous ferez cuire juſqu'à conſiſtence de loch, à prendre dans la toux.

La racine de tuſſilage entre dans le ſyrop d'*ereſymum*; ſes fleurs dans le ſyrop de conſoude, dans celui de *ros ſolis* compoſé, & la décoction pectorale; ſes fleurs & ſes racines dans les trochiſques béchiques noirs, & enfin ſon eau diſtillée dans le loch d'œuf de la Pharmacopée de Paris.

DISSERTATION XVI.

Du Pavot rouge, ou Coquelicot.

Vani ſunt omnes homines, in quibus ineſt ignorantia Dei; quæ in adſpectabilibus cognoſci & conſiderari poteſt: ſi quidem ex magnitudine rerum creatarum Creator ſpectatur, cujus potentem efficaciam admirari debemus.

(Lib. Sap.)

LE Coquelicot eſt une plante qui pouſſe une tige à la longueur d'un pied & demi ou de deux, ronde, rameuſe, rougeâtre, garnie de poils & de feuilles oblongues, laciniées ou découpées profondément, de couleur verte-brune, velues de même que la tige. Ses rameaux ſoutiennent chacun une tête oblongue, compoſée d'une capſule qui tombe en s'épanouiſſant, & laiſſe voir une fleur à quatre pétales, d'un beau

rouge, minces, plus larges que longs, arrondis, contenans en leur milieu plusieurs étamines noirâtres & une coque oblongue, couverte d'un dome noir, qui groſſit peu à peu, & renferme, dans des cellules différentes, des graines ou ſemences menues, noirâtres. Sa racine eſt dure, blanche, groſſe comme le petit doigt. Cette plante fleurit pendant tout l'été.

On l'appelle *papaver rubrum. Brunf. Papaver erraticum, ſeu rubrum. Offic. Papaver erraticum rubrum, Eyſt. Papaver erraticum rubrum, campeſtre. J. B. 3. 395. Papaver erraticum, Dod. Pempt. 447. Papaver erraticum primum, Fuſch. Papaver erraticum, majus, rheas Dioſcoridi, Theophraſto, Plinio. Pin. 171. Tour. 238. Papaver rheas, ſive caduco flore puniceo, Lob. icon. 275. Papaver rheas, Ger. Raii hiſt. 855. Papaver erraticum, rheas, ſive ſylveſtre, Park. Papaver foliis pinnatifidis hiſpidis, fructu ovato. Linn. Hort. Cliff. 201. Papaver*

fluidum, papaver agreſte, flos pleuriticus, nonnull. Red. Poppy. Angl. Papavero erratico. Ital. Komraſen. Klapperoſen. Schnallenblumen. Germ.

Ce pavot a été nommé *erraticum*, parce que ſes fleurs paſſent vîte. Il croît naturellement dans les champs cultivés, parmi les fromens, auxquels il eſt très-nuiſible lorſqu'il s'y trouve en trop grande quantité. Les curieux en ſement quelquefois dans leurs jardins, ce qui leur donne ſouvent des variétés qui leur font plaiſir. Le tems propre pour les ſemer, eſt vers les mois de Septembre, d'Octobre & de Mars; ils ſe repeuplent enſuite d'eux-mêmes tous les ans, en les laiſſant grainer ſur la place.

Tournefort a placé le pavot dans ſa ſixieme claſſe, Linnæus dans ſa treiſieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe. La fleur de cette plante eſt la principale partie qu'on employe en médecine, quoique quelques Médecins, ſuivant Schroder, ſe

ſervent encore de ſes feuilles pilées, qu'ils font appliquer extérieurement ſur la région du foie, pour arrêter l'hémorragie des narines.

Cette fleur eſt gluante, & rougit un peu le papier bleu, ainſi que la ſolution d'opium, d'où on peut conclure qu'elle a un ſel qui lui eſt fort analogue; mais il eſt à obſerver que dans l'opium, ce ſel, qui approche aſſez du ſel ammoniac, eſt mêlé avec beaucoup d'huile fétide, au lieu que dans le coquelicot il y a beaucoup moins d'huile & beaucoup plus de phlegme viſqueux: ainſi les fleurs de cette plante ſont adouciſſantes, & très-propres pour procurer l'expectoration dans les rhumes & les toux. Elles arrêtent auſſi les pertes de ſang, & ſont un peu ſudorifiques: on les employe ou en infuſion, en forme de thé, à la doſe d'une pincée ſur un demi-ſeptier d'eau, ou en ptiſanne à la doſe d'une petite poignée en deux pintes de liqueur; on ne les jette dans le

coquemar que ſur la fin, lorſqu'on eſt prêt de le retirer du feu & d'y jetter la réglisſe ou d'autres fleurs. On fait auſſi avec l'infuſion de ces fleurs, réitérée deux ou trois, & même quatre fois, ſur de nouvelles fleurs, un ſyrop qu'on preſcrit à la doſe d'une demi-once. On tire encore de ces mêmes fleurs une eau diſtillée, & on en fait une conſerve.

Cette plante eſt fort recommandée dans les pleuréſies, ſquinancies, fluxions de poitrine & toux opiniâtres. M. Chomel aſſure qu'il a guéri pluſieurs fois la colique venteuſe, par la ſeule infuſion théiforme des fleurs de coquelicot. Il ajoûte qu'une pareille infuſion donnée, le troiſieme ou quatrieme jour d'une pleuréſie, lorſque la ſueur ſe préſente, la rend plus abondante, & que ce ſudorifique eſt plus efficace que le ſang de bouquetin, & les autres ſudorifiques les plus vantés. Il obſerve auſſi très-bien, que quand on a ſaigné très-bruſ-

quement deux ou trois fois dans cette maladie, la ſueur ſurvient ordinairement, & que, pour peu que cette criſe naturelle ſoit aidée, la maladie ſe termine bien-tôt avec ſuccès.

Dans les rhumes opiniâtres, on peut toujours preſcrire la teinture de coquelicot, chargée de deux ou trois infuſions, en y ajoûtant, ſur chaque pinte, une once de ſucre candi.

On ſe ſert très-rarement des fruits ou des têtes de pavot rouge; cependant ils ne ſont pas dénués de toutes vertus : leur décoction eſt très-adouciſſante, & même un peu narcotique. On en peut ordonner dans les pleuréſies, fluxions de poitrine, crachemens de ſang, & autres maladies du poumon. Quoiqu'en diſe Dodonée, on ne doit pas néanmoins uſer de ce remede dans les maladies ſuſdites, qu'on ne ſoit dirigé par une main prudente & une expérience conſommée.

Prenez de l'eau de pavot rouge une

once, de la poudre de vipere un demi-gros, du ſel volatil de vipere quatre grains, du ſyrop de fumeterre deux gros : mêlez le tout, pour une doſe à preſcrire dans le cas d'une galle repercutée.

Prenez une douzaine de têtes de pavot rouge, cueillies avant que la fleur ſoit paſſée, une poignée d'orge, de la régliſſe deux onces, de l'eau de fontaine trois pintes ; pour une ptiſanne à prendre dans les pleuréſies, fluxions de poitrine, crachemens de ſang, & autres maladies du poumons. Cette ptiſanne a toujours très-bien réuſſi à M. Chomel.

Prenez des racines de bugloſſe & de chien-dent trois onces, faites-les bouillir dans deux pintes d'eau : verſez la décoction bouillante ſur une once de fleurs de coquelicot & ſur trois têtes de pavot blanc coupées menu, & enfermées dans un petit ſac, afin qu'on puiſſe les exprimer ; pour faire une pti-

ſanné qui eſt très-bonne dans la toux ſeche. Tour.

Prenez de l'eau de coquelicot trois onces, des os de brochet pulvériſés un gros, du ſel volatil de corne de cerf ſix grains, du *laudanum* liquide de Sydenham vingt-quatre gouttes, du ſyrop de coquelicot une once : mêlez le tout, pour faire une potion ſudorifique à prendre en trois doſes.

Les fleurs de coquelicot entrent dans la décoction pectorale, & ſon eau diſtillée dans le loch d'œuf de la Pharmacopée de Paris.

Ray dit, que, pour rougir l'eau diſtillée de fleurs de coquelicot, il faut mettre une poignée de ces mêmes fleurs vers le bec du chapiteau, après que l'eau a commencée de monter : cette eau, en traverſant ces fleurs, ſe charge de leur couleur, ce qui la rend tout-à-fait agréable aux yeux.

Il y a pluſieurs perſonnes qui ſe ſerſervent de fleurs de coquelicot pour

teindre leur vin, ce que nous ne conſeillons pas, à moins qu'on ne ſoit ſur le point de s'en défaire auſſi tôt.

On fait auſſi uſage de la teinture de ces fleurs, pour donner aux compotes, qu'on ſert ſur les tables, une couleur qui puiſſe flatter la vûe des conviés.

DISSERTATION XVII.

Du Pied-de-Chat.

Eſt modus in rebus, ſunt certi denique fines,
Quos ultra, citraque nequit conſiſtere rectum.

LE pied-de-chat eſt une plante dont la racine eſt noire, ligneuſe, accompagnée de fibres. Ses feuilles ſont couchées ſur terre, oblongues, velues, vertes en deſſus & comme argentées en deſſous, à peu près ſemblables à celles de la piloſelle ; mais cependant plus petites. Au milieu de ſes feuilles s'élevent des tiges de la longueur d'environ neuf pouces, grêles, velues, blanchâtres, accompagnées de feuilles plus longues & moins larges que les précédentes. Au ſommet des tiges on trouve pluſieurs fleurs à fleurons, diſpoſées en forme d'étoile, ſoutenues chacune ſur

un embryon, & renfermées dans un calice écailleux & luiſant. L'embryon ſe change en une graine oblongue, très-menue, preſque imperceptible, garnie d'une aigrette. Le tems ordinaire de la fleur de cette plante eſt le mois d'Avril, & plus ſouvent le mois de Mai.

Les Botaniſtes nomment cette plante, *gnaphalium, pes cati, aluropus, hiſpidula, Offic. Elycryſum montanum flore majore purpuraſcente, gnaphalium montanum flore rotundiore. Pin. 263. Piloſella major & minor quibuſdam, aliis gnaphalii genus. J. B. 3. 1. 162. Auricula muris. Lon. Lagopiron Hipp. Geſn. Lagopus 2. Trag. 332. Gnaphalium montanum Gerardi, Raii hiſt. 283. Gnaphalium montanum ſuave rubens. Lob. icon. 483. Gnaphalium montanum ſive pes cati. Park. aluropus pes cati. Schrod. Hiſpidula ſive aluropus. Renod.*

On appelle cette plante pied-de-chat, parce que ſes fleurs, jointes enſemble, ont quelque reſſemblance avec le pied d'un

d'un chat; elle croît ſpontanément, ſans aucune culture, dans les lieux ſecs, ſablonneux & incultes, ſur les collines déſertes des Voſges; on en trouve auſſi ſur la côte de Malzéville, près de Nancy, entre la Trinité & l'hermitage de Ste. Geneviève.

Tournefort a rangé le pied-de-chat dans ſa douzieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-neuvieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe. Il contient, ſuivant l'analyſe chymique qu'on en a fait, un ſuc gluant & viſqueux, compoſé de ſel eſſentiel, vitriolique, ammoniacal, de beaucoup de ſouffre & de phlegme.

On ordonne les fleurs de cette plante par pincées, dans les priſannes & apozêmes béchiques. On en prépare auſſi un ſyrop, ou ſimple ou compoſé; dans ce dernier on ajoûte les jujubes, les ſebeſtes & les béchiques adouciſſans : l'un & l'autre conviennent dans le crachement trop abondant, dans

le crachement de ſang & la dyſenterie.

Outre les vertus béchiques & adouciſſantes dont eſt douée cette plante, on lui reconnoît encore une qualité vulnéraire & aſtringente. Les Suiſſes mêlent ordinairement les fleurs de pied-de-chat dans le faltran qu'ils nous envoyent; ſon infuſion ou ſa décoction ſe preſcrivent, avec ſuccès, dans le flux immodéré des menſtrues & les dyſentries.

L'eau qu'on diſtille de cette plante eſt très-vulnéraire; elle entre dans la compoſition d'une eau vulnéraire très-vantée, dont on a fait juſqu'à préſent un ſecret, & dont nous donnerons la recette dans notre *veni mecum*; ouvrage qui ſera très-utile à tous ceux qui voudront entrer dans la pratique de la médecine.

On fait auſſi, avec les fleurs de pied-de-chat, une conſerve qu'on preſcrit depuis un gros juſqu'à une demi-once, dans les maladies de la poitrine.

Prenez des racines de guimauve une once, des feuilles de capillaire, de pied-de-chat, de chacune une poignée, des fleurs de pas-d'âne & de violette, de chacune une pincée, des ſemences de pavot blanc, contuſes & pendues dans un nouet, demi-once : faites bouillir le tout dans huit onces d'eau de fontaine ; ajoûtez à la colature une once de ſyrop de capillaire, pour faire un apozême à prendre tous les matins, pendant ſix jours, dans l'aſthme, la phtiſie, les ulceres du poumon & le crachement de ſang.

DISSERTATION XVIII.

Du Polytric.

Agendi remediorum normam erudita ſuadeat ratio, uſumque teſtatur recondita in libris temporum experientia.

(Mery. Doct. Méd.)

LE polytric eſt une plante dont la racine eſt chevelue, noire & fibreuſe; elle pouſſe des tiges longues d'une demi-palme, & même quelquefois d'une palme, rondes, luiſantes, d'un rouge foncé, garnies de feuilles vertes, oblongues, légérement crénelées, liſſes & couvertes en deſſous de pluſieurs capſules, qui contiennent la ſemence de la plante, ainſi que dans tous les capillaires.

Le polytric ſe nomme *adiantum rubrum*, *trichomanes*, *polytricum*, *Offic.*

Trichomanes, ſive polytricum Officin. Pin. 356. Tour. 539. J. B. 3. 754. Trichomanes, Dod. Pempt. 471. Adiantum rubrum, Lonicer. Polytricum vulgo, Caſ. Trichomanes nigrum, communiter ſaxifragia rubra, Thal. Trichomanes mas. Tab. Saxifraga minor prima, Brunf. Engliſch maiden-hair. Angl. Polytrico. Ital. Wiederthon. Germ.

Cette plante croît le long des murailles, des rochers, ſur les bords des puits, des fontaines, aux lieux ombrageux & humides : on en trouve beaucoup du côté de S. Dicy. Elle tient place entre les cinq capillaires, & fait partie de la même claſſe ; elle abonde en ſels fixes, huileux, terreſtres & balſamiques.

Le polytric eſt fort apéritif, & plus inciſif que le capillaire commun. Il eſt très-bien indiqué dans les coqueluches des enfans & l'aſthme humide. Tragus aſſure que ſi on boit pendant quelques jours ſa décoction, ou ſeule ou avec la rhue-de-muraille, faite dans du vin ou

de l'hydromel, il guérit les obſtructions du foie, la jauniſſe, il amollit les tumeurs dures de la ratte & chaſſe le gravier. On l'emploie le plus ſouvent en infuſion théiforme. La Pharmacopée de Londres le fait entrer dans ſon ſyrop pectoral. Il entre auſſi dans le ſyrop d'endive compoſé.

Il tire l'étymologie de ſon nom de deux mots grecs, πολὺ, beaucoup, & θρὶξ, cheveux; parce que ſes racines reſſemblent à des cheveux.

DISSERTATION XIX.

Du Pommier.

Luna crescente, tua carpere poma memento,
Hac cum deserit, quod carpseris omne putrescit.

LE pommier est un arbre qui s'éleve à différentes hauteurs. Son tronc est très-souvent gros comme la cuisse, revêtu d'une écorce cendrée, raboteuse, inégale, quelquefois couverte de mousse; ses rameaux s'étendent de part & d'autre. Ses feuilles sont entieres, ordinairement un peu velues, sur-tout par-dessous, dentelées & comme ondées par les bords, posées alternativement sur les branches : le dessous est relevé d'arrêtes saillantes, & le dessus creusé de sillons. Ses fleurs sont formées d'un calice qui est d'une seule piece divisé

en cinq & figuré en godet. Ce calice porte cinq grands pétales arrondis & diſpoſés en roſe, au milieu duquel on remarque vingt étamines, qui ſont terminées par des ſommets figurés en olive, & diviſés, ſuivant leur longueur, par une rainure; il renferme auſſi un pyſtile formé d'un embryon, qui fait partie du calice & de cinq ſtyles aſſez longs. Lorſque la fleur eſt paſſée il lui ſuccéde un fruit charnu, arrondi, couvert d'une peau ſouvent colorée, & terminé par une couronne formée des échancrures du calice. Les pédicules ou queues qui attachent les pommes aux arbres, ſont ordinairement courtes, & placées dans un enfoncement qui pénétre bien avant dans le fruit : cette circonſtance peut ſervir pour diſtinguer les pommes d'avec les poires. On trouve preſque toujours dans l'intérieur cinq loges, quelquefois quatre, qui ſont formées par une membrane dure; chacune de ces loges contient une ou deux ſemences, qui ont la

figure d'une larme, on les nomme pepins; ils ſont applatis du côté où ils ſe touchent.

Les Botaniſtes nomment cet arbre, *pomus ſive malus. Pin. 432. Malus, Pempt. ſ. B. 1. p. 1. 1. Malus & pomus, Matth.*

Il y en a de pluſieurs eſpeces. La premiere eſt le pommier à fleur double, *malus flore pleno. Pin. 433. Tour. 634. Poma flore multiplici, ſive multiflora. Eyſt.* Cette eſpece eſt très-rare, & ne ſe trouve que dans les jardins des curieux.

La ſeconde eſt le pommier doux, ou pommes de paradis, *poma paradiſiana, Ruell. de Nat. Stirp. 251. Poma ſive mala præcocia. Tab. 998. Malus humilis cujus fructus pomum adami, Geſ. Hort. Malus pumila quæ potius frutex quam arbor, fructu candido. Pin. 433. Tour. 634.*

La troiſieme eſt le pommier de paradis, *mala præcocia rubra. Tab. 998. Malus pumila quæ potius frutex quam*

arbor, fructu rubente. Pin. 433. Tour. 634.

La quatrieme eſt le pommier ſauvage à fruit très-acerbe, *malus ſylveſtris, fructu valde acerbo. Tour. 634. Poma auſtera Car. Steph. Prad. Ruſt. 146.*

La cinquieme eſt le pommier de bois à fruit acide, *malus acido fructu ſylv. Hort. R. Par. Mala ſylveſtria rubra. Pin. 433. Mala ſylveſtria rubentia. Tab. 1008. Malus ſylveſtris rubens. Geſ. Hort.*

La ſixieme eſt le pommier ſauvage dont le fruit eſt blanc, d'un goût acide, *malus ſylveſtris acido fructu albo. Tour. 634. Malus ſylveſtris alba. Ger. Malus ſylveſtris major albus. Tab. Mala ſylveſtria minora alba. Pin. 433.*

La ſeptieme eſt le pommier rambour, *Malus prægrandis præcox tenerrima, Tour. 634. H. R. P. Poma rambura, Ruell. de Nat. Stirp. 251.* Ce pommier donne une pomme groſſe comme le poing, tendre, hative, verte d'un côté, & marquetée de lignes rouges de l'autre:

elle commence à être mûre dès le mois d'Août.

La huitieme eſt le pommier glacé, *malus vitrea, Cord. Hiſt. 181. Malus ſativa, fructu maculis vitreis foris & intus notato. Tour. 634.*

La neuvieme eſt le carpendu, *malus curtipendula dicta. J. B. 1. 21. Mala ceſtiana quibuſdam Lugd. 286. Malus ſativa, fructu pediculo ferme carente, Tour. 634. Poma capendua, Ruell. de Nat. Stirp. 251. Poma capendua, curtipendia ſive curtipenda. Car. Steph. Prad. Ruſt. 147.* Le fruit de cet arbre tombe facilement, il eſt aſſez ſemblable à la renette, & ſe garde juſqu'au nouveau.

La dixieme eſt la renette blanche ou franche, *malus ſativa fructu ſubrotundo, è viridi palleſcente acido dulci, Tour. 634. Mala præſumila. Pin. 433. Poma renetica, Car. Steph. Prad. Ruſt. 147.* Cette pomme eſt groſſe, verte, blanchâtre, devient farineuſe avec le tems, & ne ſe garde pas ſi longtems que les autres.

La onzieme eſt la renette griſe, *malus ſativa fructu ſubrotundo è viridi ferrugineo. Tour. 635.* Cette pomme eſt ferme, de moyenne groſſeur, d'un goût exquis, & ſe conſerve juſqu'aux nouvelles.

La douzieme eſt le pommier cultivé, à fruit garni d'un mammelon, ou la pomme tapone, *malus ſativa fructu mammoſo, Tour. 635. Poma orthomaſtica, Ruell. de Natur. Stirp. 250.* Cette pomme eſt tendre, meilleure à manger cuite que crue, & ne ſe garde pas longtems.

La treizieme eſt la pomme roſe, *malus ſativa fructu orbiculato, odorato. Tour. 635. Mala orbiculata ſeu epirotica. Lugd. 286. Poma orbiculata. Ruell. de Natur. Stirp. 250.*

La quatorzieme eſt la pomme d'apis, *malus ſativa, fructu ſplendidè purpureo. Tour. 635. Malus apiola & milleroſa. Matth. Malus ſapido fructu, ſtriis rubris picto. H. R. P.* C'eſt une petite

pomme rouge d'un côté & blanche de l'autre, ayant la chair ferme, d'un goût ſucré : elle ſe conſerve juſqu'au printems.

La quinzieme eſt le pommier cultivé à fruit d'un rouge foncé, d'un goût âpre, doucereux; la pomme de rouveau, *malus ſativa, fructu ſanguinei coloris, ex auſtero ſubdulci. Tour. 635. Poma rubelliana, Ruell. de Nat. Stirp. 250.*

La ſeizieme eſt le pommier cultivé à gros fruits rouges, d'un goût aigrelet, & attaché par une longue queue; pomme couſinotte, *malus ſativa, fructu magno, rubente, acidiſſimo, pediculo longo. Tour. 635.*

La dix-ſeptieme eſt la calville d'automne, *malus ſativa fructu magno; intensè rubente, viola odore. Tour. 635. Erythromelon magnum pariſiacum. J. B. 1. 14.* Cette pomme eſt ovale, d'un goût vineux, d'un beau rouge en dedans & en dehors, & de moyenne groſſeur.

La dix-huitieme eſt la calville d'été, *malus ſativa, fructu magno, dilute rubente inodoro, Tour. 635.* Cette eſpece eſt plus blanche & ne ſe conſerve pas ſi longtems que la précédente, elle eſt ſujette à devenir pâteuſe, quand on ne la mange pas dans ſa maturité.

La dix-neuvieme eſt le pommier cultivé, à fruit plus rougeâtre, marqueté de taches ferrugineuſes; pommes de rateau, *malus ſativa, fructu rubicondiore, maculis rubiginoſis conſperſo. Tour. 635. Poma ratelliana, Car. Steph. Prad. Ruſt. 147.*

La vingtieme eſt la paſſe-pomme, *malus ſativa, fructu turbinato tenero fugaci, Tour. 635. Poma paſſipoma, Ruell. de Nat. Stirp.*

La vingt-unieme eſt la pomme de chataignier, *malus ſativa, fructu oblongo, duro caſtaneæ ſapore. Tour. 635. Poma caſtinia, Ruell. de Nat. Stirp. 252.*

La vingt-deuxieme eſt la pomme de francatu, *malus ſativa, fructu globoſo,*

partim rubro, partim luteo, ex acerbo ſubdulci. Tour. 635.

La vingt-troiſieme eſt la pomme d'étoille, *malus ſativa, fructu pentagono, ſubacido ſtelli formi. Tour. 635. Pomum pentagonum, perelegans, acido dulce, utrimque ſeſſile. J. B. 1. 10.*

La vingt-quatrieme eſt la pomme quarrée, *malus ſativa, fructu poligono ſaporis vinoſi acidiuſculi. Tour. 635. Pommum quadratum, Mont Belgradenſibus acidum flavum. J. B. 1. 10.*

La vingt-cinquieme eſt la pomme violette, *malus ſativa, fructu partim albido punctato, partim ſtriis intensè rubris diſtincto. Tour. 636.* Cette pomme eſt groſſe, ronde, marquetée d'un rouge tirant ſur le violet, & d'un goût exquis ſucré.

La vingt-ſixieme eſt la pomme-figue, *malus fructifera flore fugaci, H. R. P. Tour. 635. Malus non florida dicta. J. B. 2. 21.*

La vingt-ſeptieme eſt la fenouillette,

malus ſativa fructu oblongo è cinereo ferrugineo, ſaccharato, aniſi odore, Tour. 635. Elle reſſemble à une petite renette, ſa peau eſt rouſſe tirant ſur le violet; elle a un goût ſucré & une odeur de fenouil: on la mange pendant l'hyver.

Il y a encore des pommiers de pluſieurs autres eſpeces, dont l'énumération ſeroit trop longue; la plupart ſont plutôt des variétés que des eſpeces: à ſtrictement parler il n'y en a que deux eſpeces, le cultivé & le ſauvage. J. Ray n'en reconnoît même qu'une ſeule, qui peut varier tant par la culture que par la greffe. Linnæus pouſſe la choſe encore plus loin, il n'a fait qu'un genre des poiriers, des coignaſſiers & des pommiers: quoique les parties de la fructification ſoient les mêmes, les fruits en ſont trop différens pour les confondre, puiſque les poires & les pommes ſont liſſes, tandis que les coins ſont couverts de duvet; d'ailleurs la queue des pommes eſt reçue dans une cavité profonde, tandis

tandis que celle des poires & des coins tient à une partie ſaillante ; c'eſt pourquoi nous nous ſommes déterminés à en faire des genres à part, ainſi que Tournefort.

Tournefort a rangé le pommier dans ſa vingt-unieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-huitieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe. Cet arbre fleurit au printems, ſon fruit eſt mûr en automne.

Le ſauvage croît ſans aucune culture, dans les bois, parmi les champs, où il forme des arbres de moyenne grandeur. Son fruit, qui eſt ordinairement fort âcre, tombe & ſes pepins germent ; ce qui fait qu'on trouve ſous les pommiers beaucoup de jeunes arbres, qu'on arrache pour les planter dans des pepinieres. Les pommiers ſe plaiſent ordinairement dans les terres qui ont beaucoup de fond & qui ſont un peu humides.

Le pommier cultivé demande un peu plus de peine à élever : il faut le greffer,

le tailler, & enfin le paliſſader ſi on veut l'élever en eſpalier; car on l'éleve auſſi en buiſſon & en haut vent. Ainſi nous réduirons la culture du pommier à trois objets : nous examinerons d'abord la façon d'élever les pepinieres, nous parlerons enſuite de la greffe, & finalement nous dirons un mot de la taille. La plupart de ces principes peuvent autant concerner les poiriers que les pommiers ; nous ſerons par conſéquent diſpenſés d'en faire mention dans notre Diſſertation ſur le poirier.

Par pepiniere, on entend communément un endroit deſtiné à élever une multitude de jeunes plants, propres à faire une nouvelle plantation, ou à remplacer les ſujets morts ou trop vieux. Parmi ces plants, les uns viennent de pepins ou de noyaux, & ſe nomment arbres francs; il ont beſoin d'être greffés, parce qu'ils ſont ſauvages : les autres ſont des rejettons, qu'on a arrachés dans les bois, & qui ſe trouvent auprès des ſauvageons.

On diſtingue quatre ſortes de pepinieres : les pepinieres de ſemences & de fruits à pepin, celles de fruits à noyau, celles de plants champêtres, & finalement celles de plants enracinés. Nous ne parlerons pas ici des ſecondes ; c'eſt-à-dire, des pépinieres de fruits à noyau, nous en avons ſuffiſamment parlé dans nos Diſſertations ſur le peſcher & le prunier, voyez Tom. II, & nous renvoyons, pour les pepinieres de plants champêtres, à notre Diſſertation ſur le chêne, Tom. XVI.

Les pepinieres de ſemences & de fruits à pepin ſe nomment ainſi, parce que c'eſt par le moyen du pepin ou de la graine, qu'on y éleve les jeunes arbres.

Il faut tirer les pepins de fruits bien mûrs, & les garder en lieu ſec avant de les employer. Ces graines ou pepins, pour être bons, doivent être de la même année, ronds & pleins en dedans ; on doit ſur-tout préférer ceux qui, mis dans l'eau, vont au fond. Avant de les

ſemer ; il faut les faire tremper pendant un jour dans de l'eau nitrée, afin d'en faciliter la germination ; au mois de Mars on les ſeme à plein champ ou par rayons eſpacés d'un pied, on les recouvre enſuite de terre, on y répand du fumier, on les ſarcle quand ils commencent à pouſſer, & on leur donne enſuite de légers labours. Au bout de deux ans on les tranſplante en une autre pepiniere, & on les met par rang à deux pieds l'un de l'autre.

Pour élever des pepinieres de plants enracinés, il faut commencer par faire choix des plants, & s'attacher ſur-tout à connoître ceux qui ſont les plus propres pour la fin à laquelle on les deſtine. Si l'on a envie d'élever des poiriers & des pommiers francs à haute tige, il faut choiſir des ſauvageons de poirier & de pommier d'un an ſeulement ; ſi au contraire on les deſtine en eſpalier ou en buiſſon, on prend pour les pommiers du plant de notre troiſieme eſpece, &

pour les poiriers du plant de coignaſſier : nous en parlerons dans la Diſſertation qui regarde cette plante. Lorſqu'on a fait choix du plant, on le plante pendant le courant de Novembre, & ſi le fond de terre eſt humide pendant le mois de Février, on prend pour ce faire le plus beau jour qui puiſſe ſe trouver ; on prépare auparavant ſon terrein, on le défonce de deux pieds & demi dans ſa ſurface, & on le dreſſe de niveau par planche de dix à douze pieds : il faut auſſi avoir ſoin que la terre ſoit de moyenne qualité ; c'eſt-à-dire, ni trop maigre ni trop graſſe. On plante pour-lors ces ſauvageons dans des rigoles d'un pied de largeur & de profondeur, eſpacées de trois pieds & dreſſées de maniere que l'un des bouts regarde le midi, & l'autre le ſeptentrion.

Si les ſauvageons que vous plantez viennent de pepins, coupez la moitié de la racine du plant, & rognez la tige

environ à ſept pouces de haut ; vous les eſpacerez à ſept ou huit pouces de diſtance. Si ce ſont des coignaſſiers, placez-les à deux pieds de diſtance, & coupez-les à deux ou trois pouces de terre, afin qu'ils repouſſent du jeune bois, propre pour recevoir la greffe.

Les replants des pommiers de notre troiſieme eſpece, je veux dire, des pommiers de paradis, ne ſe coupent qu'à un pied & demi de terre. Ces jeunes ſujets plantés, il s'agit de les cultiver. Au mois de Mai, il faut commencer par ébourgeonner les ſauvageons de poiriers & de pommiers qui commencent à pouſſer, enſorte qu'on ne laiſſe qu'un bourgeon ſur chaque pied. Vers le mois de Juin, vous labourez la pepiniere, avec un fer de beche, dans le milieu du rayon ſeulement, de peur d'offenſer les racines. Au mois de Novembre, vous déchauſſez le plant ; c'eſt-à-dire, vous faites autour une eſpece de rigole, vous couvrez enſuite la terre

de fumier. Au mois de Mars ſuivant, vous labourez & vous enterrez le fumier : enfin vous émondez les ſauvageons lorſqu'ils commencent à former leur tige; c'eſt-à-dire, vous coupez toutes leurs branches, & vous ne leur laiſſez que ſept ou huit pouces de haut. La troiſieme ou quatrieme année ils ſont propres à être greffés; il faut ſur-tout avoir ſoin de couper toutes les années les branches inférieures des jeunes plants, afin de les élever droits, & de leur faire prendre une belle tige.

De toutes les opérations d'un Jardinier, la plus honorable, la plus amuſante & la plus merveilleuſe eſt la greffe; elle ſe pratique de huit facons : la premiere & la plus ancienne, conſiſte à étêter un arbre entier, ou ſeulement une maîtreſſe branche, à en fendre la tige avec un fort couteau qu'on enfonce à coup de maillet, à donner enſuite quelque profondeur à la fente par le moyen d'un coin, & enfin à inſérer dans cette

fente une branche d'arbre de bonne nature, qui ait au moins trois bons yeux; il faut applanir l'extrémité de la branche, & faire enſorte, en la plaçant, que l'écorce ſoit d'un côté juſtement oppoſée à celle du ſujet qui la reçoit.

La néceſſité de tenir les entre-deux de l'écorce & du bois, tant de la greffe que du ſujet, exactement oppoſés, eſt fondée ſur l'incorporation qui ſe doit faire, par l'union de la fine écorce de l'une avec la fine écorce de l'autre. Nous démontrerons les phenomenes de la greffe, dans une de nos Diſſertations préliminaires, que nous donnerons à la tête de notre Hiſtoire des plantes de toute la France, que nous diſpoſerons ſuivant le ſyſtême du Botaniſte François, & dans laquelle nous traiterons auſſi de la culture, de l'analyſe & de la propriété de chaque plante, après en avoir auparavant donné la deſcription, rapporté les noms ſinonimes, & déſigné l'endroit où elles ſe trouvent le plus communé-

ment. Nous omettrons ſeulement les propriétés des plantes, dont il eſt fait mention dans cette Hiſtoire, à laquelle nous renvoyons le Lecteur. Nous parlerons ſeulement des nouvelles propriétés que nous aurons pu découvrir à la ſuite, & qui n'avoient pu encore parvenir à nous pour cette Hiſtoire. Ce Traité hiſtorique des plantes de la Lorraine, ſervira par conſéquent d'introduction à notre Hiſtoire des plantes de toute la France.

Après que l'inſertion de la greffe eſt faite, il faut couvrir la fente avec quelques morceaux d'écorce croiſée, enſorte que rien n'y puiſſe entrer; enſuite on y applique de la poix mêlée avec la cire, qu'on fait fondre ſur un réchaud portatif : on enveloppe le tout avec du linge, pour empêcher que la pluie & la ſechereſſe puiſſe y nuire. Cette façon de greffer, ſe nomme greffe en fente, ou poupée, à cauſe de ſon enveloppe.

Quelquefois on traverſe la premiere

fente par une ſeconde, pour y loger quatre greffes au lieu d'une, en obſervant toujours d'unir l'écorce de la greffe à celle du tronc : c'eſt cependant toujours la même opération.

La ſeconde façon de greffer ſe nomme greffe en couronne, elle ne ſe pratique que ſur de gros ſujets. Lorſque le tronc eſt trop épais, & qu'on a peur de le trop ébranler par la fente, pour-lors, au lieu de le fendre, on ſépare en différens endroits l'écorce d'avec le bois, par l'inſertion d'un petit coin, pour y enfoncer tout à l'entour huit ou dix greffes, qui ayent quatre ou cinq bons yeux, & qui ſoient outre cela taillées ou applaties par le bout, d'une maniere proportionnée aux ouvertures. On enveloppe le tout de la même façon que pour la greffe en fente.

La troiſieme eſpece de greffe, eſt la greffe à emporte-piece ; pour la faire, on fait, avec un ciſeau de Ménuiſier, un cran ou une entaille un peu pro-

fonde, dans l'écorce & dans le bois du ſujet qu'on veut greffer ; & après en avoir emporté la piece, on y ajuſte un rameau, dont le bout ſoit coupé de maniere à remplir exactement l'entaille : il arrive par-là que les écorces ſe joignent. Ces trois opérations, dont la premiere eſt ſeule en uſage dans ces contrées, ſe font ordinairement au mois de Mars & d'Avril, dans le tems utile de la ſeve.

La quatrieme eſpece de greffe ſe nomme en flute, elle ſe pratique auſſi fort rarement dans la Lorraine : c'eſt ordinairement vers le mois de Mai qu'on fait cette opération. On choiſit deux branches, l'une de ſauvageon & l'autre de bonne nature, à peu près de la même groſſeur ; on les laiſſe chacune ſur leur tige ſans les couper, on les racourcit ſeulement toutes les deux ; on fait enſuite une inciſion circulaire autour de la bonne branche, on en tire promptement un petit tuyau d'écorce, qui eſt ſuffiſam-

ment long quand il contient deux bons yeux; on dépouille auſſi la branche du ſauvageon de ſon écorce, & tandis que le bois eſt encore humide, on y fait avancer ſur le champ ce tuyau qu'on a tiré du bon arbre, par ce moyen la branche du ſauvageon ſe trouve couverte de l'écorce de la branche du cultivé ou domeſtique; on en couvre enfin l'extrémité avec de la glaiſe. Cette façon de greffer tire ſon nom des flutes que les enfans font ordinairement avec le ſaule, parce qu'elle ſe fait à peu près de même.

La cinquieme facon de greffer eſt en écuſſon; celle-ci & la greffe en fente ſont les plus communes dans ces pays. On détache d'un bon arbre un petit morceau d'écorce triangulaire, & un peu plus long que large, au milieu duquel ſe trouve une feuille accompagnée d'un bouton: pour lever ce bout d'écorce, on gliſſe en deſſous la lame du greffoir, ou couteau à greffer, pour

couper, s'il le faut, le petit nœud, & même un peu de bois avec le nœud, de peur de le manquer ; on examine ſi ce nœud tient à l'écorce : c'eſt dans ce nœud qu'eſt renfermé tout l'arbre futur.

On prend le triangle d'écorce, en le tenant à la bouche par l'extrémité de la petite branche, de peur que, ſi on mettoit l'écorce à la bouche, la ſalive n'endommageât la ſeve : on fait au même inſtant une inciſion en forme de T, dans un endroit uni & qu'on choiſit ſur le ſauvageon ; enſuite, avec le bout applati du manche du greffoir, on leve & écarte proprement par le haut les lévres de cette ouverture, on y gliſſe l'écorce triangulaire, en la faiſant deſcendre par ſa pointe la plus longue, juſqu'à ce qu'elle ait gagnée le bas du T, & qu'elle ſoit entiérement recouverte, à l'exception de l'œil qu'on laiſſe ſortir : on maintient doucement les écorces, & on les lie avec pluſieurs fils de laine. Au lieu d'un ſimple écuſſon,

l'on en met quelquefois deux, l'un d'un côté de l'arbre & l'autre de l'autre ; quand l'un ne réuſſit pas, ſouvent l'autre réuſſit.

On nomme cette greffe, greffe en écuſſon, parce que l'écorce triangulaire qu'on inſere, reſſemble aſſez à l'écu des anciens Chevaliers. On fait cette opération en été, lorſque la ſeve eſt abondante : on coupe la tête du ſauvageon à quatre ou cinq doigts au-deſſus de l'écuſſon, afin que la ſeve l'inonde & le mette en action. Si l'on attend le mois d'Août ou l'automne pour greffer en écuſſon, il faut la laiſſer, pour ainſi dire, dormir ; c'eſt-à-dire, n'abbattre la tête de l'arbre qu'au printems prochain, lorſque la ſeve commencera à ſe mettre en mouvement. Lorſqu'on la retarde ainſi, on la nomme greffe à œil dormant, & l'autre greffe à la pouſſe ; elles ne ſont toutes deux que la greffe en écuſſon, il n'y a de différence que les ſaiſons.

La ſixieme eſpece de greffe eſt celle en approche, elle ne peut s'exécuter que ſur deux arbres voiſins l'un de l'autre. On fend une branche ou un tronc d'arbre, dont on eſt mécontent, pour y faire entrer le bout d'une bonne branche, qui tienne encore à la tige, on couvre la plaie avec de la cire & du linge; après un tems ſuffiſant, lorſqu'on eſt phyſiquement sûr que les deux petites écorces ſont incorporées & n'en font plus qu'une, on ſevre la bonne branche; ce qui ſe fait en la coupant & en la privant de la ſeve qu'elle tiroit de ſa tige naturelle, pour ne lui laiſſer que celle du ſujet ſur lequel elle eſt entrée: on retranche tout le bois de celui-ci, pour tirer une nouvelle tête de la branche greffée. On ne pratique guères cette méthode que pour les arbres en caiſſe.

On peut encore greffer en approche d'une autre façon, au lieu d'inſérer le bout d'une branche dans la fente d'une autre, on peut les unir en rapprochant

exactement deux petites plaies ou entailles parfaitement ſemblables, qu'on aura faites à deux branches choiſies: on peut encore les faire croiſer l'une ſur l'autre : on peut même coller le bout de l'une ſur celui de l'autre, après les avoir auparavant taillées, pour être mieux appliquées l'une ſur l'autre. Lorſque l'union de ces deux fines écorces ſera faite, la ſeve, gonflant les vaiſſeaux de l'écorce extérieure, en formera un bourlet qui couvrira inſenſiblement toute la plaie : on pourra alors ſéparer la bonne branche de ſon tronc naturel.

La ſeptieme eſt la greffe ſur racine; comme elle n'a pas encore pris faveur parmi nous, qu'elle ne la prendra que très-difficilement, & qu'elle commence ſeulement d'être en uſage chez les Anglois & les Allemans, nous n'en parlerons que dans notre Hiſtoire générale des végétaux.

La huitieme enfin eſt la greffe ſur elle-même ; c'eſt-à-dire, qu'on ente ſur

ſur le tronc d'un arbre quelques-unes de ſes branches, on ente enſuite ſur ces branches d'autres branches, & ainſi de ſuite, à l'infini, & ce, ſuivant les méthodes preſcrites. Par toutes ces méthodes on change tout à coup un mauvais arbre en un bon, & un bon en un plus parfait.

Lorſqu'on greffe en pepiniere, il faut diſtinguer les eſpeces & greffer de ſuite une même eſpece de fruit, faire un état par écrit du nom des fruits, de la quantité des pieds greffés, de quelle rangée ils ſont, & noter ceux ſur leſquels on a greffé différentes eſpeces pour ne pas ſe tromper. Il faut auſſi obſerver d'ébourgeonner la greffe des poiriers & autres arbres à haute tige dès qu'elle commence à pouſſer, ne lui laiſſer d'abord qu'un bourgeon, enſuite ne lui en plus ôter. Lorſque les arbres qu'on éleve en plein vent ont trois ou quatre années de greffe, il faut couper, d'année en année, vers le mois d'Avril, toutes les

branches inutiles, le plus près de la tige qu'il eſt poſſible, juſqu'à ce que leurs tiges aient ſix ou ſept pieds de haut; alors on en demeure là, & on leur laiſſe former leur tête.

Avant de finir l'article de la greffe, il faut expliquer ce que c'eſt qu'un greffoir; c'eſt un petit couteau fait exprès pour greffer les arbres, ſon manche eſt d'yvoire ou de bois très-dur, dont l'extrémité eſt plate, mince & arrondie, pour pouvoir facilement détacher l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y inſérer l'écuſſon ſans rien rompre.

On peut dans ce pays ſe diſpenſer d'élever des pepinieres & de greffer des ſauvageons. Les Jardiniers du pays Meſſein nous fourniſſent les arbres tout élevés & prêts à planter. Gabriel & Paul Simon, Vatrin & Marechal ont des pepinieres à perte de vûe, où ils élevent les meilleures eſpeces de fruits qu'on puiſſe avoir, & nous les laiſſent à un

prix raiſonnable; nous n'avons plus beſoin d'avoir recours aux étrangers pour les arbres fruitiers, c'eſt nous à préſent qui leur en fourniſſons.

Quand les arbres ſont élevés, il s'agit de les tranſplanter & de les mettre ſur place. M. l'Abbé Roger preſcrit une nouvelle méthode pour les planter, elle ſe réduit à douze chefs.

1°. Effrondez la terre, c'eſt-à-dire, faites une fouille ou tranchée de quatre à cinq pieds de profondeur, ſur pareille largeur & longueur, ôtez-en le tufle, le ſable, la pierre & la glaiſe que vous pourrez y trouver, afin de rendre la terre plus meuble & de renouveller l'air intérieur.

2°. Subſtituez à la place de l'ancienne terre des gazons renverſés de l'épaiſſeur d'un bon pied, enſuite comblez-la de la ſuperficie de la terre voiſine.

3°. Plantez les arbres avec toutes leurs racines, quand même elles auroient une aulne de largeur, par ce moyen l'arbre

forme des jets vigoureux dès la premiere année, & il eſt formé à la troiſieme : ſi cependant il a un pivot, il faut le retrancher.

4°. Ne rafraîchiſſez le bout des racines que de l'épaiſſeur d'une ligne, & rafraîchiſſez celles qui ſont caſſées & offenſées.

5°. Ayez ſoin, quand vous plantez votre arbre, de mettre la greffe hors de terre d'autant de pouces qu'il y a de pieds de fouille, & non à fleur de terre, comme font la plûpart des Jardiniers; car il arrive par-là que la plus grande partie de ces arbres ont leurs greffes enterrées, parce qu'un arbre planté s'affaiſſe avec toute la maſſe de la terre remuée. Or la greffe étant poſée à fleur de terre, ſe trouve enterrée au bout de quelque tems au moins de quatre ou cinq pouces, ce qui occaſionne ſouvent que, par la trop grande humidité, ces arbres languiſſent, ou ne portent que des fruits ſans goût : c'eſt pourquoi vous

devez choiſir pour replants des arbres greffés à quatre ou cinq pouces au-deſſus du tronc ; & ſi vous êtes abſolument obligé de replanter des arbres greffés près du tronc, butez-les juſqu'à ce que la motte ſoit deſcendue. Au reſte il importe fort peu de quel côté ſe trouvera la greffe, quoique vous ferez toujours bien de chercher le ſens de l'arbre.

M. de Tſchoudy prétend que la bonne raiſon pour ne pas enterrer la greffe, c'eſt que cette greffe prendroit racine, d'où il réſulteroit pluſieurs inconvéniens; d'abord que ces jeunes racines, qui ſe trouveroient être plus à portée que les autres de la ſuperficie, deviendroient plus vigoureuſes, ce qui ne manque jamais d'arriver, elles feroient languir & même périr les étages inférieurs, enſorte que l'arbre languiroit pendant quelque tems à peu près autant qu'une bouture; qu'enſuite ces nouvelles racines bien établies, l'arbre deviendroit très-vigoureux, pouſſeroit beaucoup en

bois & peu en brindilles propres à donner du fruit ; que ce fruit ſeroit peut-être de mauvais goût, parce que le nodus de la greffe ne feroit plus l'office d'un tamis qui raffine & élabore la ſeve. Les mêmes raiſons engagerent un des amis de M. de Tſchoudy à enterrer la greffe de ſes meuriers blancs, parce que le profit de cet arbre conſiſtant en ſes branches & en ſes feuilles, il eſt important qu'il pouſſe beaucoup en bois. M. de Tſchoudy ne garantit pas cette méthode, qu'il n'a pas expérimenté lui-même; il croit, juſqu'à ce qu'il ait découvert des exceptions, qu'il eſt toujours déſavantageux d'enterrer la greffe.

6°. Choiſiſſez toujours pour replanter des arbres forts & vigoureux, & rejettez tous ceux qui ſont petits, fluets, rabougris, &c.

7°. Ne piétinez point les arbres après les avoir plantés; car c'eſt le moyen de gêner les racines, auxquelles vous faites prendre un mauvais plis, & vous formez

auſſi par-là un plancher impénétrable aux pluies & aux influences de l'air.

8°. N'enterrez point un arbre, quel qu'il puiſſe être, plus avant en terre que deux ou trois pouces au-deſſus du tronc. La place la plus convenable du tronc, eſt d'être à la ſuperficie de la terre; il ne faut donc pas l'enfoncer dans la terre comme les racines, ni le laiſſer à découvert comme la tige.

9°. Eſpacez vos arbres en buiſſon au moins à douze pieds de diſtance, & vos arbres de tige à dix-huit, de peur qu'ils ne ſe nuiſent les uns les autres par leurs ombrages & leurs feuillages.

10°. Cachez, autant que faire ſe peut, les défauts des arbres en les plantant, & placez-les alors de profil & de côté. Plantez les arbres avec leur tête, tels qu'ils ſoient, eſpaliers ou pleins vents, & ne les étêtez qu'à la fin de Février: ne retranchez point les racines pivotantes; la raiſon eſt, que le pivot étant perpendiculaire au tronc, & pi-

quant droit en terre, prend des ſucs beaucoup plus abondans que des racines placées horiſontalement. Pour ce qui eſt des contre-eſpaliers, mettez une diſtance de dix à douze pieds entr'eux & les eſpaliers; donnez-leur trois ou quatre pieds de hauteur & eſpacez-les de trente, ſi ceux en eſpalier le ſont de quinze ou dix-huit : mettez les arbres à pied droit, ſoit qu'il y ait treillage ou non, ſans les cambrer ni déverſer.

11°. Rabattez au mois de Mars les arbres nouvellement plantés, à la hauteur d'un pied & demi ou deux pieds, & même trois pieds au-deſſus de la greffe. Pour ce qui eſt des arbres ſoit de tige, ſoit de demi-tige, ou nains, laiſſez-leurs des racines de toute leur longueur, & une tête formée horiſontalement; mais ne laiſſez aucune branche perpendiculaire à la tige. A l'égard des arbres en buiſſon, ne leur laiſſez pas une tête auſſi haute qu'aux autres arbres, mais ravalez les environs à ſix

pouces ; & quand ils commenceront à pouſſer, ne laiſſez que des bourgeons de côté & des branches obliques à l'entour : ravalez, c'eſt-à-dire, ôtez entiérement les plus hautes branches qui ſont groſſes, & conſervez les plus baſſes.

12°. Donnez à tous les arbres d'eſpalier & de contre-eſpalier la figure d'un V déverſé, c'eſt-à-dire, plus ouvert qu'à l'ordinaire, & faites comme un compas renverſé & à demi ouvert, & non dans la forme d'un éventail, & cela dès la premiere taille ou lors du ravalement, lorſqu'ils ſont diſpoſés à prendre cette forme, & s'ils ne le ſont pas, attendez la ſaiſon de la pouſſe.

Pour y réuſſir, coupez le canal direct de la ſeve, & ſupprimez les branches perpendiculaires au tronc, autrement la ſeve paſſeroit vers les branches verticales, & abandonneroit les latérales. Suivant cette méthode vous n'avez jamais dans vos eſpaliers aucune branche verticale, aucun rameau qui parte

directement de la tige, ils ſortent tous obliquement & latéralement; tandis que les arbres conduits ſuivant la méthode ordinaire, imitent la forme d'un éventail, & ont toutes leurs branches qui partent d'un même point. Et en effet, ſi vous coupez le canal direct de la ſeve, vous la diviſez & la partagez; quand elle eſt une fois diviſée & retardée dans ſon cours, elle ſe ſubtiliſe de plus en plus, & produit une foule de branches à fruit, de brindilles & de boutons auſſi à fruit: au lieu que ſi elle n'eſt pas diviſée, elle forme une plus grande quantité de branches à bois; parce qu'étant groſſiere & paſſant dans des rameaux à fibres larges, elle ne peut ſe digérer & ſe ſubtiliſer, & conſéquemment ne peut donner du fruit.

Après avoir détaillé la plantation des arbres, paſſons à leur taille, nous en venons déja de parler dans les lignes précédentes; mais comme ce que nous en avons dit eſt encore bien nouveau,

on ne doit pas être ſurpris ſi nous ne nous y conformons pas en tout point ; nous aimons mieux nous ſoumettre quelquefois à l'ancienne méthode, pour ne pas paroître trop innover.

Nous avons diſtingué, dès le commencement de cette Diſſertation, de trois ſortes d'arbres fruitiers : les arbres de tiges, de buiſſon & d'eſpaliers. Les arbres de plein vent ou de tiges ne ſont pas ſujets à la taille, & ſi on les taille quelquefois, ce n'eſt que dans le commencement, pour façonner leur tête & leur donner pour toujours une belle forme.

Le buiſſon demande plus de détail : dans ſa taille il faut avoir pour but de lui laiſſer la tige baſſe, de le tenir parfaitement arrondi & bien évuidé par le milieu, enſorte qu'il forme une eſpece de vaſe, qu'il ſoit également épais & garni dans ſon concours. Il faut auſſi avoir attention de ne pas le laiſſer trop monter & trop s'étendre, de peur qu'il ne nuiſe à ſes voiſins par ſon ombre.

Si vous voulez donc dreſſer un buiſſon, commencez par étronçonner l'arbre; en le ſapant ainſi, vous obligez la ſeve à ſe rabbattre ſur les yeux qu'elle abandonnoit en s'élançant vers le haut. Vous tirez de côté & d'autre différentes branches, dont vous compoſez le vaſe. Vous pouvez encore donner à vos buiſſons, ainſi que font quelques curieux, une forme toute différente de celle du vaſe: vous pouvez les étager; c'eſt-à-dire, laiſſer une tige ſur laquelle vous pratiquez trois touffes ou trois étages de verdures. Le premier étage ſera le plus large & le plus épais; vous éleverez les deux autres l'un ſur l'autre, en diminuant par proportion. Cette figure a un air agréable, & donne autant de fruits. Il faut obſerver de ne pas ranger ſur la même ligne les buiſſons de la même eſpece; mais il faut mêlanger ceux qui s'étendent beaucoup avec ceux qui s'étendent moins.

A l'égard de l'eſpalier, pour qu'il

ſoit beau, il faut d'abord qu'il ait une demi-tige s'il doit garnir le haut de la muraille, & preſque point ſi c'eſt le bas; qu'il ait enſuite de part & d'autre une bonne quantité de fortes branches, également diſtantes, pour former exactement l'éventail, ſans admettre aucun vuide, & ſans croiſer l'une ſur l'autre; enfin qu'il ſoit tenu à ſon vrai point, ſans s'échapper ni trop haut ni trop bas.

Pour pouvoir lui donner cette forme & remplir toutes ces vues, il faut commencer par retrancher ce que la ſeve pouſſe de mauvais ſens, ſoit ſur le devant de l'arbre, ſoit ſur le bas; & quand on eſt obligé ou de laiſſer un vuide dans l'éventail, ou de faire croiſer une branche l'une ſur l'autre pour le remplir, il faut préferer ce dernier, parce qu'une branche croiſée bleſſe moins la vue qu'une place vuide. On doit auſſi s'attacher, dans la taille, à ſe procurer du fruit & à le bien faire mûrir; les regles qu'on peut preſcrire

pour cela, ſont tirées de la nature & de l'uſage des différentes branches.

Chaque branche en produit d'autres : les filles d'une mere branche deviennent meres à leur tour. Une branche racourcie en produit une nouvelle, quelquefois même pluſieurs vers ſon extrémité. Celle qui eſt la plus près de l'extrémité eſt toujours la mieux nourrie, la plus groſſe & la plus longue. Les autres qui approchent de la tige ſur la même branche ſont moins groſſes, ont moins de force & de vigueur. Les branches qui ne ſuivent pas cet ordre, ſont appellées branches de faux bois, de même que celles qui naiſſent ſur une vieille branche, dans un endroit où il ne paroît point d'œil. On nomme branches à bois, les branches groſſes & fortes, parce qu'elles ſont deſtinées à former la tête de l'arbre. On nomme les foibles, branches à fruit, parce que c'eſt ſur celles-là que les boutons ſe trouvent preſque toujours.

La différence qu'il y a entre l'œil & le bouton eſt eſſentielle : l'œil eſt une petite tumeur pointue, qui renferme un paquet de feuilles & une branche ; tandis que le bouton eſt une tumeur plus groſſe & plus ronde, qui renferme les fleurs & les fruits : il arrive cependant quelquefois qu'un bouton renferme une branche ſans la développer. Si l'on coupoit le bois qui eſt à côté & au-deſſus de la petite branche à fruit, elle deviendroit elle-même branche à bois, elle ſe fortifieroit promptement, & affameroit les boutons à fruit au lieu de les faire éclorre. Si au contraire on laiſſe cette petite branche ſur une autre qui ſoit plus vigoureuſe & qui ait quelque longueur, la ſeve s'étend, ſe partage & ſe perfectionne dans une infinité de feuilles, d'où elle revient plus élaborée dans les boutons à fruit. (Voyez Diſſert. III. Tom. I.

Pour pouvoir retrancher les branches inutiles d'un arbre, & économiſer les

bonnes, il faut auparavant les connoître. Les branches qui viennent ailleurs que ſur celles qui ont été racourcies à la derniere taille, ne ſont pas eſtimées; par conſéquent il faut rejetter celles qui ſortent immédiatement de la tige, celles qui viennent ſur des vieilles branches où on ne les attendoit pas, celles qui croiſſent ſur une bonne branche contre l'ordre commun; c'eſt-à-dire, celles qui ſont groſſes & vigoureuſes vers le bas de la mere branche, tandis que celles qui ſont au-deſſus ſont plus menues. Ces jets ſont des branches de faux bois, qu'il faut retrancher impitoyablement, à moins qu'à la ſuite elles ne puiſſent devenir néceſſaires pour remplir un vuide, & qu'elles ne réuſſiſſent mieux que celles qui ſont dans l'ordre commun.

Après avoir donné les marques diſtinctives des branches à fruit & à bois d'avec les branches de faux bois, il faut encore s'attacher à diſtinguer les bonnes branches à fruit & à bois d'avec les mauvaiſes:

mauvaiſes : on les connoît par la qualité des yeux & des boutons, par la couleur de l'écorce & la vigueur des branches. On appelle branche chifonne celle qui eſt extrémement déliée, avec des yeux peu enflés & fort écartés les uns des autres ; il faut la retrancher ; n'étant propre à rien. Il faut auſſi ſe défaire des branches gourmandes, elles ſont extrémement groſſes, longues & droites comme un cierge, avec des yeux maigres & fort ſéparés ; elles ſont capables d'affamer les voiſines. Les branches à bois & les branches à fruit doivent avoir leurs yeux & leurs boutons bien ronds & bien nourris, une écorce vive & un air de vigueur ; ſi elles n'ont pas ces qualités, on doit les retrancher ſans miſéricorde.

Cela ſuppoſé, nous réduirons l'opération de la taille à trois objets principaux : à la propreté, l'économie & la prévoyance. La propreté, pour donner une belle forme à l'arbre ; l'économie,

pour diſtribuer par tout la ſeve : & la prévoyance, pour préparer de longue main les branches dont on aura beſoin.

D'abord, pour ce qui concerne la propreté, c'eſt de donner à votre eſpalier une figure parfaite, en retranchant tout ce qui eſt confus & diſproportionné.

L'économie conſiſte à ménager la ſeve également de tous côtés, & à tailler tantôt long, tantôt court. On appelle tailler long, lorſqu'on laiſſe dix ou douze pouces à une branche de bois ; on varie cependant cette longueur ſuivant la force de la branche : c'eſt pourquoi on ne la peut déterminer. Tailler court, c'eſt ne laiſſer que deux ou trois yeux. On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruit, ou ſi on les taille court, on leur laiſſe une infinité de branches pour mieux diviſer la ſeve. Les arbres foibles demandent d'être taillés courts, ſur-tout dans les commencemens ; on ne leur laiſſe même

que très-peu de branches, par ce moyen ils pouſſent de nouveaux jets plus vigoureux.

L'économie regarde non-ſeulement l'arbre entier, mais chacune de ſes parties priſes ſéparement. Il y a des retranchemens qui ne procurent du fruit que dans un endroit, tandis que d'autres en procurent par-tout.

Si vous retranchez une branche inutile, & ſi vous la coupez à l'épaiſſeur d'un écu au deſſus de celle qui la ſoutient, vous vous procurez pour l'ordinaire à côté deux petites branches à fruit. Si vous avez un arbre épuiſé en bois, qui ne donne point de fruit, ou qui n'en donne que d'un côté; vous taillez tout court le côté qui ne donne rien. Pour mieux faire encore, vous découvrez au printems une partie des racines de votre arbre, vous coupez deux ou trois des plus fortes, ſur-tout du côté où les branches ſont ſtériles & ne fourniſſent que du bois.

La prévoyance eſt auſſi néceſſaire que la propreté & l'économie : c'eſt par elle que vous prédiſez quel ſera le ſort des branches. Elle nous apprend à ménager de loin des reſſources pour remplir promptement les vuides, à diſpoſer de quoi remplacer un jour des branches uſées ou vicieuſes ; enfin à ſavoir conſerver, par préférence, une branche de faux bois, venue contre l'ordre commun, quand elle eſt vigoureuſe & voiſine du corps de l'arbre. On eſt ſouvent obligé de le faire pour le peſcher, (voyez Tom. II. Diſſert. XXI. pag. 155.)

Le tems propre à la taille eſt ordinairement le mois de Mars. Pluſieurs préferent le mois de Novembre, quand il eſt beau, & s'en trouvent très bien malgré le préjugé. Vos arbres taillés il faut les paliſſader ; les meilleurs treillages, ſont ceux dont nous avons parlé dans notre ſecond Volume, à l'article du peſcher.

Sur la fin de Juillet on repaliſſe de

nouveau les jeunes branches, & on en retranche déja la plûpart de celles qu'on prévoit être inutiles lors de la taille. On ſe ſert pour le premier paliſſage de pignons, & pour le ſecond des joncs de marais; les branches n'étant pas ſi fortes.

Avant de finir cet article, nous allons rapporter les différentes maladies auxquelles ſont expoſés les arbres : c'eſt par où nous finirons leur culture.

La premiere maladie des arbres eſt la langueur, lorſqu'ils ne pouſſent que foiblement. Pour remédier au mal il faut en chercher la cauſe; ou l'arbre manque de nourriture, ou eſt piqué de vers, ou ſes racines ſont pourries, ou la terre eſt uſée, ou enfin il eſt trop vieux. S'il manque de nourriture, il faut le déchauſſer juſqu'aux racines, y mettre un peu de terre neuve, & enſuite trois ou quatre hottées de fumier bien pourri, puis autant de ſeaux d'eau, & le recouvrir avec la même terre. Si les racines ſont pourries, il faut les couper

juſqu'au vif. Si la terre eſt uſée, il faut lui en ſubſtituer de la neuve & deux bonnes hottées de fumier. S'il eſt trop vieux, il faut rapprocher ſes branches à un pied de terre & le bien fumer.

La ſeconde maladie des arbres eſt la jauniſſe des feuilles; elle provient ſouvent d'une terre uſée : on y remédie comme ci-deſſus, ou bien on met au pied des arbres malades des cendres & de la ſuye ſi la terre eſt légere, & du fumier de pigeon ſi la terre eſt froide; pourvu que le fumier ait perdu une partie de ſa chaleur. Quelquefois auſſi cette maladie provient ou d'une terre trop humide, ou d'une terre aride : dans le premier cas, on y remédie par du fumier de cheval conſommé; dans le ſecond, on déchauſſe l'arbre & on y met des cureres de mare, ou d'autres engrais ſemblables.

La troiſieme eſt la ſtérilité de l'arbre, nous avons donné ci-deſſus le moyen d'y remédier.

La quatrieme eſt la chutte des fleurs & des jeunes fruits, pour l'éviter, il faut arroſer les arbres pluſieurs fois le jour, quand ils ſont en fleur.

La cinquieme eſt la mouſſe, il faut la racler & déchauſſer l'arbre, pour couvrir ſes racines de fumier de mouton.

La ſixieme eſt le chancre, il faut couper l'endroit malade juſqu'au vif, & le couvrir enſuite de lie de vin rouge.

La ſeptieme eſt la gelée d'hyver, il faut pour-lors couper les pommiers & les poiriers au deſſous de l'endroit gelé, avant que la gelée ait gagnée juſqu'aux racines.

Les limaçons & les fourmis font auſſi beaucoup de tort aux arbres. Pour les préſerver des limaçons, prenez une corde de crin, de la groſſeur du petit doigt, entourez en le corps de l'arbre où vous craignez les limaçons, faites-lui faire pluſieurs tours qui ſe joignent; les crins qui s'échappent de la corde,

bleſſeront infailliblement les limaçons; dont la peau eſt délicate, ils reculeront & iront ailleurs.

Pour éloigner les fourmis, entourez le corps de l'arbre de flocons de groſſe ſuye qui pendent dans les cheminées, formez-en un large cordon ou deux autour de l'écorce & au pied de l'arbre, aucune fourmi n'en approchera, elles n'en peuvent ſouffrir l'odeur.

Les pommes, ſuivant l'analyſe chymique, contiennent beaucoup de phlegme & de ſel eſſentiel, & une médiocre quantité de ſouffre.

Le bois du pommier ſauvage eſt moins dur que celui des poiriers, ſa couleur n'en eſt pas même ſi belle. Il eſt plein, fort doux, très-luiſant, aſſez ſemblable à celui de l'aliſier: il eſt recherché par les Ménuiſiers & encore plus par les Tourneurs.

Les pommiers ne peuvent point faire de belles avenues, parce que leurs branches pendent fort bas & interrompent

le paſſage. Ils portent dans le mois de Mai de grandes fleurs, couleur de roſe, qui font un très-bel effet dans les jardins. Les pommiers à fleur double font l'ornement des boſquets du printems.

L'eau diſtillée des fleurs de pommiers, ſuivant Tabernæmontanus, eſt très-propre à diſſiper les rougeurs du viſage, en s'en baſſinant.

Les fruits de pommier, qui ſe nomment pommes, ſervent de nourriture à l'homme : on en garnit les deſſerts : on les mange crues, cuittes, en compotes: on en fait auſſi des gelées, des marmelades, dont on orne les tables.

Les meilleures de toutes les pommes ſont les renettes, elles deviennent douces quand elles mûriſſent, quoiqu'elles ſoient dures & acides. Quand on les cueille, elles ſont ſalutaires, & conviennent très-bien aux eſtomacs foibles & froids, auxquels elles fourniſſent une très-bonne nourriture. Les calvilles ſont auſſi fort bonnes, elles ſont douces & d'une

odeur agréable. Les pommes couſinotes ſont acides, elles rafraîchiſſent & conviennent aux eſtomacs pleins d'humeurs épaiſſes & groſſieres: elles cauſent néanmoins des vents & des obſtructions dans le bas ventre, nuiſent aux vers, ſi on en mange ſouvent crues. La plûpart des autres, ſi vous en exceptez la pomme d'api, ne ſont pas des plus ſaines : il faut les rejetter de même que les renettes & les calvilles, ſi elles ne ſont pas mûres ; car elles ſont indigeſtes, nuiſibles & d'un mauvais ſuc. Elles ſont ſouvent la cauſe des maladies auxquelles les femmes & les enfans ſont ſujets.

Dans le tems de la recolte des pommes, il faut avoir ſoin de ſéparer celles qui ſont tombées, de peur qu'elles ne gâtent les autres. Il faut les cueillir dans un tems ſerein, choiſir celles qui ſont parfaitement ſaines, les porter dans une chambre, les poſer ſur des clayes & les ſéparer les unes des autres ; fermer en-

ſuite exactement les portes & les fenêtres de la chambre, y allumer du feu avec du bois de ſerment, & faire enſorte que ce bois faſſe beaucoup de fumée, & que la fumée rempliſſe toute la chambre : ce qu'on réitere pendant quatre ou cinq jours. Vos pommes étant ainſi ſechées, mettez-les dans une caiſſe avec de la paille menue de froment : obſervez ſur-tout qu'elles ne ſe touchent point. Commencez d'abord par un lit de paille, enſuite un de pommes, & ainſi de ſuite ; finiſſez par un lit de paille. Après quoi fermez la caiſſe, les pommes ſe conſervent dans toute leur bonté pendant une année entiere.

Il faut prendre garde de mettre vos pommes dans un endroit expoſé à la gelée. S'il arrive cependant qu'elles ſoient gelées, ne les approchez pas du feu pour les dégeler ; mais jettez-les dans l'eau froide : par ce moyen la glace intérieure couvrira en peu de tems la

ſuperficie extérieure ; ce qui eſt ſurprenant. La même choſe arrive auſſi aux œufs gelés & aux différentes parties du corps humain, quand on les trempe de même dans de l'eau froide : c'eſt pourquoi nous conſeillons très-fort d'employer ce remede pour les talons gelés.

Rien ne corrige mieux les qualités venteuſes, qu'on attribue aux pommes, que de les faire cuire. On les cuit de différentes manieres : on les cuit devant le feu, on les fait bouillir, on les frit, on les aſſaiſonne ſouvent avec le ſucre & quelques aromates ; on en fait auſſi différentes patiſſeries, de même que des gelées & marmelades, ainſi que nous l'avons déja dit : on les fait auſſi ſecher, après les avoir coupé par le milieu, & en avoir ôté les pepins & les membranes.

La gelée de pommes ſe fait ainſi : prenez des pommes de reinette coupées par morceaux, mettez-les ſur le feu dans une poële avec de l'eau ; faites-les

bouillir juſqu'à ce qu'elles viennent en marmelade : paſſez cette décoction à travers un linge ou un tamis, & jettez-la dans une ſuffiſante quantité de ſucre, que vous ferez cuire à caſſé ; faites bouillir le tout légérement, entre liſſé & perlé, & écumez avec ſoin. Pour une pinte de jus, meſure de Paris, il faut trois quarterons de ſucre.

La compote ſe prépare à peu près de la même maniere que celle de peſche, (Voyez Tom. II. Diſſertation ſur le peſcher), & la marmelade de pommes comme celle de poires, (Voyez Tom. XVI. Diſſertation ſur le poirier.)

Quoique les pommes ſoient eſtimées chez toutes les nations, & qu'on en orne toutes les tables à cauſe de leur bonne odeur & de leur douce ſaveur, pluſieurs Auteurs, principalement les Arabes, en penſent d'une façon très-déſavantageuſe. Hypocrate, Averrhoës, Sim. Sethi, Rhaſes, C. Hoffman, Simon Pauli, l'Ecole de Salerne, Arnaud, de

Villeneuve, Jean Bauhin, Ridlin, ſe déclarent pour leur antagoniſtes. Ils leur attribuent des qualités très-pernicieuſes & nuiſibles; cependant malgré l'autorité de ces grands hommes, nous ne pouvons nous diſpenſer de les donner pour une nourriture ordinaire & très-ſalutaire aux perſonnes ſaines. Elles conviennent mêmes aux mélancholiques, à leur dîner & à leur ſouper, principalement s'ils ne boivent que de l'eau; car l'eau les fait facilement digérer, il n'en eſt pas de même du vin. Elles ne conviennent cépendant pas à tous tempéramens: il faut s'abſtenir d'en manger une trop grande quantité, les choiſir bien mûres, & les faire cuire autant que faire ſe peut. Evitez auſſi de les manger ſeules, aſſociez-les toujours avec d'autres alimens, ſur-tout avec du pain. Galien en fait lui-même quelquefois l'apologie, quoiqu'il ſe déclare ſouvent leur ennemi.

Les pommes, ſur-tout celles de

renettes, ſont pectorales ; elles appaiſent la ſoif & la toux, elles procurent l'expectoration : on en met deux ou trois quartiers dans les ptiſannes béchiques & rafraîchiſſantes. Le ſyrop de pommes, ſur-tout celui qui eſt compoſé, eſt très-eſtimé. On vante beaucoup celui du Roi Sapor : il ſe fait avec les ſucs de pommes, de bourache & de bugloſſe, & en outre les feuilles de ſené, le tartre ſoluble, le ſaffran & le ſucre ; ce ſyrop eſt autant purgatif que béchique : on le preſcrit à la doſe d'une once. Le ſyrop de pommes compoſé magiſtral, & celui qui eſt fait avec l'ellébore, ſont encore plus chargés de drogues : leurs diſpenſations ſont rapportées dans la Pharmacopée de l'Emmery.

Le ſuc de pommes, mêlé avec le ſafran, eſt un excellent vermifuge : il entre dans la confection alkermés.

Rien n'eſt meilleur, pour tempérer les viſceres échauffés, appaiſer l'effervescence des humeurs, adoucir leur acri-

monie, lever les obſtructions, amollir & lâcher doucement le ventre, que l'uſage du petit lait, dans lequel on a fait bouillir des pommes de renette.

Geſner preſcrit, pour les maladies des poumons & la pleuréſie, une pomme creuſe, remplie d'une dragme d'encens, & cuite devant le feu : ce remede agit par la tranſpiration.

On recommande beaucoup, pour l'inflammation des yeux, la pomme bouillie dans l'eau de roſe ou d'euphraiſe, ou dans du lait, appliquée en cataplaſme.

Pluſieurs ſe ſervent, pour la même fin, de pommes pourries. Quelques-uns ne font ſimplement uſage que de la pulpe de la pomme, bien raclée, qu'ils appliquent ſeule ſur les yeux.

Simon Pauli avance, d'après l'expérience d'une Dame, qu'une pomme pourrie, cuite ſur la cendre & appliquée en cataplaſme, arrête les progrès de la gangrenne.

Ettmuller

Ettmuller vante beaucoup l'eau distillée de pommes pourries pour toutes sortes d'inflammations & de gangrenes, pour guérir les plaiés, les vieux ulceres malins & putrides, & même pour la brûlure, si on y ajoûte du sel de saturne.

Prenez de la pulpe d'une pomme cuite deux onces, de l'onguent *populeum* une once, du safran un demi-scrupule, de l'huile d'amandes douces une once: mêlez le tout pour un liniment, dont on oignera la partie brûlée; ensuite appliquez par-dessus un linge imbibé de ce même onguent.

Prenez racines de chicorée & de fraisier, de chacune une once, écorce de tamaris & de caprier, de chacune une demi-once, faites bouillir le tout dans quatre livres d'eau commune réduite à trois livres & demie; ajoûtez une pomme renette coupée par tranches, feuilles d'aigremoine, d'hépatique, de scolopendre & de céterach, de chacune une

poignée, ſommités de houblon une demi-poignée; faites bouillir pendant un demi-quart d'heure : ajoûtez à la colature ſyrop de pommes ou de violettes trois onces, partagez cet apozeme en ſix priſes.

Prenez ſel de mars deux gros, faites-le diſſoudre dans une livre d'infuſion de gentiane, ajoûtez ſyrop de pommes ſimples neuf onces : mêlez le tout pour prendre deux fois par jour, depuis la doſe d'une demi-once juſqu'à une once, dans la cachéxie & le rachitis des enfans.

La Pharmacopée de Paris employe la pulpe de pommes dans ſa pommade blanche & ſa pommade rouge, & le ſyrop compoſé de pommes dans ſes pilules d'aloës & ſon opiate meſenterique.

On prépare avec les pommes une liqueur, qui, après le vin, eſt la plus eſtimée. Pour la faire, on ne ſe ſert pas des meilleures pommes, comme la nenette, la calville & bien d'autres; mais

on employe les plus ruſtiques & les moins agréables : on choiſit cependant celles qui ſont douces, on les cueille proprement, ou bien on les abat à coups de perche, on les laiſſe expoſées à l'air en différens monceaux pour les y perfectionner, on les porte enſuite au grenier, où l'on range chaque eſpece ſuivant ſon dégré de maturité, pour les preſſurer de même à différentes repriſes, juſques bien avant dans l'hyver. On briſe d'abord les pommes triées & non-pourries dans une grande auge faite en cercle, ſous une ou deux meules de bois, poſées de bout, & attachées par leur eſſieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller au défaut de cette auge ; on peut briſer les pommes avec des pilons. On les emporte enſuite ſur un preſſoir ſemblable à celui qui ſert à fouler le raiſin, & afin que cette bouillie de pommes puiſſe tenir ſur le preſſoir, on la mêle avec de la paille, on abaiſſe enſuite les bois du preſſoir &

le jus coule dans un vaiſſeau enfoncé en terre, d'où on le tranſporte dans les tonneaux pour l'y laiſſer bouillir quinze jours ou trois ſemaines durant, après quoi on le bouche. Pour l'éclaircir vîte, on remplit le tonneau de coupeaux de hêtre ou d'autre bois : on en fait de même pour le vin.

Le cidre n'eſt bon que lorſqu'il eſt bien clarifié & bû dans ſon moyen âge : il ſe colle comme le vin & ſe met comme lui en bouteille, où il ſe ſoutient mieux que dans les tonneaux ; il a auſſi preſque ſa force. Il humecte & nourrit, il ne porte pas à la tête, il n'échauffe pas les viſceres : on prétend qu'il convient aux convaleſcens, aux phtiſiques & principalement aux mélancoliques ; mais lorſqu'il n'eſt pas clair & qu'il eſt trop nouveau il eſt très-nuiſible, il produit des obſtructions & occaſionne des maux de tête conſidérables.

On prépare avec le cidre un ſyrop fort bon pour la poitrine.

On fait auſſi avec de l'eau & des pommes ſauvages, ou du marc de pommes, une autre eſpece de cidre qu'on nomme piquette, elle eſt commune dans ce pays : c'eſt la boiſſon de la plûpart des payſans. Elle eſt aſtringente, rafraîchiſſante, propre pour étancher la ſoif ; mais elle eſt très-nuiſible à la poitrine.

Le cidre ſert encore pour faire du vinaigre, lorſqu'il eſt parvenu à un certain dégré d'acidité. En le diſtillant on obtient un eſprit ardent, peu différent de l'eſprit de vin ou de l'eau-de-vie.

Les pommes ſauvages donnent une liqueur acide, que pluſieurs nomment verjus. On prétend que les poiſſons que l'on fait cuire dans ce ſuc, deviennent plus fermes & plus ſavoureux. Ces ſortes de fruits ſervent à nourrir dans les bois les bêtes fauves.

Le ſuc de pommes ſauvages, mêlé avec la bierre & appliqué à l'extérieur, convient, ſuivant pluſieurs, dans l'éré-

ſipele, la galle & les inflammations, parce qu'il eſt très-repercuſſif; il appaiſe les inflammations des yeux, ſi on y en diſtille quelques gouttes. J. Rai le conſeille pour les écrouelles.

Prenez du ſuc de pommes ſauvages une ſuffiſante quantité, faites-le chauffer, & détergez-en avec ſoin les ulceres écrouelleux; appliquez-y enſuite de la laine noire trempée dans de l'huile de pied de bœuf. Ce remede, continué pendant quelque tems, guérit les écrouelles.

DISSERTATION XX.

De la Pulmonaire.

Dum furor in curſu eſt, currenti cede furori,
Difficiles aditus impetus omnis habet :
Aggredior melius tunc, cum ſua vulnera tangi
Jam ſinet & veris vocibus opus erit.
(Acid.)

NOus avons dans cette Diſſertation deux genres de pulmonaire à examiner. Quoique l'une & l'autre aient à peu près les mêmes vertus, elles ſont totalement différentes par leur figure, leur port & leur conformation, & renferment chacune, dans leur genre, pluſieurs eſpeces.

La premiere eſt la pulmonaire proprement dite. La ſeconde eſt la pulmonaire de chêne, connue plus communément ſous le nom de *lichen* ou d'hé-

patique : de-là la diviſion de cette Diſſertation en deux parties. Nous commencerons d'abord par la pulmonaire proprement dite : on en trouve en Lorraine de quatre eſpeces.

La premiere eſt la pulmonaire commune à feuilles tachetées, *pulmonaria vulgaris maculoſo folio. Cluſ. hiſt. 169. Pulmonaria latifolia maculoſa. Park. Pulmonaria Italorum ad bugloſſum accedens. J. B. 3. p. 2. 595. Tour. 136. Pulmonaria maculoſa. Cam. Ad. Lob. Tab. Eyſt. Raii hiſt. Pulmonaria altera. Matth. Pulmonaria Plinii. Geſ. Hort. Pulmonaria major. Lugd. Pulmonaria. Cœſ. Symphitum maculoſum. Pempt. Symphitum maculoſum ſeu pulmonaria latifolia. Pin. 259. Pulmonaria latifolia Officin. Pulmonaria foliis radicalibus ovato cordatis. Lin. Hort. Clif. 44. Pulmonaria ſeu pulmonalis maculoſo folio, pulmonaria maculoſa borraginis folio, pulmonaria recentiorum, Britannica putata, lac Sanctæ Mariæ, ſymphitum ſylveſtre maculatum, herba cor-*

dis, baccaris ſeu ſalvia Hieroſolymitana, bugloſſum Theophraſti, quorumdam.

Cette eſpece croît aux lieux ombrageux, dans les bois; on en voit en quantité dans ceux de Haye, à une lieue de Nancy. Sa racine eſt blanche, garnie de groſſes fibres, nouée, empreinte d'un ſel viſqueux, d'où naiſſent pluſieurs feuilles oblongues, couvertes de duvet, de couleur verte, marquées de taches blanchâtres, larges d'environ deux pouces, terminées en pointe & attachées à deux queues fort longues. Il s'éleve d'entr'elles une tige ronde, velue, ornée de feuilles plus petites que les précédentes, qui porte à ſon ſommet un bouquet de pluſieurs fleurs attachées à un même pédicule. Chaque fleur eſt faite en forme de tuyau, bleu ou purpurin, percé dans ſon fond, évaſé & découpé par le haut en cinq parties arrondies, ſoutenu par un autre tuyau verd, velu, dentelé, qui lui ſert de calice : il contient, quand la fleur eſt

paſſée, quatre ſemences oblongues jointes enſemble. Cette plante fleurit en Avril.

La ſeconde eſpece eſt la pulmonaire à feuilles étroites, à fleurs rouges tirant ſur le bleu, *pulmonaria foliis echii. Lob. icon. 586. Pulmonaria anguſtifolia rubente cæruleo flore. Pin. 260. Pulmonaria Plinii anguſtifolia. Tab. icon. 558. Pulmonaria quinta pannonica Cluſ. hiſt. 170. Pulmonaria anguſtifolia. Offic. Pulmonaria foliis radicalibus lanceolatis. Linn. Hort. Cliff. 44. Pulmonaria minor vulgaris; nonnull.*

Cette plante naît preſque par-tout, dans les forêts & les bois taillis, aux lieux cachés, ombrageux & montagneux; j'en ai trouvé beaucoup au-deſſus de Maxéville près de Nancy. Elle ne differe de la précédente que par ſes feuilles, qui ſont plus petites, ſemblables à celles de la bugloſſe, & ſans aucune tache blanche. Elle fleurit au commencement du printems.

La troiſieme eſt la pulmonaire à feuilles étroites, à fleurs bleues, *pulmonaria anguſtifolia, cæruleo flore. Cluſ. hiſt. 179. J. B. 3. p. 2. 595. Tourn. 136.* C'eſt plutôt une variété de la précédente, qu'une eſpece ; nous les confondrons l'une & l'autre.

La quatrieme enfin eſt la pulmonaire des François, *pulmonaria Gallorum. Offic. Hieracium murorum folio piloſiſſimo. Pin. 129. Tour. 471. Raii hiſt. 239. Pulmonaria Gallica ſive aurea latifolia. Ger. Emac. Piloſella major quibuſdam, aliis pulmonaria flore luteo. J. B. 2. 1033. Hieracium murorum Bauhini, quod eſt pulmonaria Gallorum Lobellii, Park. Pulmonaria Gallica, ſive aurea. Tabern. icon. 194. Hieracium caule ramoſo, foliis radicalibus ovatis dentatis, caulino minore. Linn. Hort. Cliff. 388. Auricula muris major, piloſella major Gallorum, hyoſeris, pulmonaria Gallica mas, hepatica, ſolidago ſarracenica ; quorumdam.*

La racine de cette eſpece eſt longue,

rougeâtre, fibrée, pleine d'un ſuc laiteux & amer. Elle produit une ou pluſieurs tiges hautes d'une coudée ou d'un pied & demi, un peu grêles, velues, & qui ſe partagent en pluſieurs rameaux. Ses feuilles ſortent de la racine & ſont couchées ſur terre, verdâtres, marquées de taches noires, d'un goût amer & nitreux. Ses fleurs ſont à demi-fleurons, jaunes, enveloppées par un calice écailleux : elles paroiſſent en Juin & Juillet. Ses ſemences ſont oblongues, menues, garnies d'une aigrette noirâtre. On trouve cette eſpece de pulmonaire dans les bois ombrageux, aux lieux cachés & incultes.

La pulmonaire a été ainſi nommée, parce qu'on la vante beaucoup pour les maladies des poumons : elle ſe multiplie de plants enracinés au mois de Mars. Les Anglois la cultivent parmi leurs plantes potageres, ils l'appellent la ſauge de Jéruſalem ou de Bethléem, & la mettent ordinairement dans une terre graſſe

& bien cultivée, où elle croît avec force. Tournefort l'a rangée dans ſa ſeconde claſſe, Linnæus dans ſa cinquieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe. Elle contient, ſuivant la diſtillation chymique, beaucoup de phlegme, d'huile & un peu de ſel eſſentiel. Elle rougit le papier bleu.

On attribue à la pulmonaire beaucoup de vertus dans les maladies du poumon; on l'ordonne ſouvent avec ſuccès dans les ptiſannes ou les bouillons de mou de veau pour le crachement de ſang & la phtiſie. On fait un ſyrop avec ſes racines & ſes feuilles, qu'on aſſocie avec les apozemes, les potions & les ptiſannes pectorales, à la doſe d'une once ou deux pour les maladies ſuſdites.

Prenez des feuilles de pulmonaire deux poignées, faites-les cuire avec un mou de veau, pour un bouillon à prendre dans la phtiſie, qu'il faut réitérer pendant quinze jours.

Prenez orge mondé une once, feuilles de pulmonaire & de lierre-terreſtre, de chacune une poignée, raiſins paſſés une demi-once, dattes & figues graſſes, de chacune deux, fleurs de tuſſilage & de pavot rouge, de chacune deux pincées; faites cuire le tout dans ſix livres d'eau de fontaine, juſqu'à réduction aux trois quarts : ajoûtez à la colature une ſuffiſante quantité de ſyrop de tuſſilage, pour un apozeme pectoral dans la toux & les crachats purulens.

Prenez ſyrop de guimauve, de pulmonaire, de grande conſoude, de chacune une once, huile d'amandes douces deux onces, blanc de baleine diſſous un gros, pour faire un loch à prendre à la cuillerée dans la toux & le crachement de ſang.

Prenez un mou de veau coupé par morceaux, petits navets & carottes, de chacune une demi-douzaine, feuilles de pulmonaire & de chou rouge, de chacune une poignée; faites bouillir le tout

dans une ſuffiſante quantité d'eau, pour trois bouillons à prendre par jour dans la toux & les maladies de poitrine.

La pulmonaire entre dans le ſyrop de *ros ſolis* compoſé, & dans celui de tortue de la Pharmacopée de Paris.

Avant de finir la premiere partie de cette Diſſertation, il eſt à propos de rapporter la fameuſe guériſon d'une fievre étique, cauſée par une exulcération des poumons, & opérée ſuivant la fameuſe méthode de M. Muzel, (voyez la Gazette Salutaire. N°. VI. 1763.)

Un particulier d'environ vingt-cinq à trente ans, d'un tempérament ſanguin & bilieux, d'une conſtitution aſſez délicate, ſujet à la colere, débauché & grand buveur, faiſant de violens exercices, tomba malade en 1757 d'une grande fluxion de poitrine; la fievre étoit très-forte, les douleurs dans le côté droit très-vives, la reſpiration difficile & accompagnée d'une toux ſeche: ces deux derniers ſymptomes l'avoient

déja fatigué depuis pluſieurs années. M. Boennecken employa les remedes les plus propres pour guérir cette maladie, ce qui procura au malade une grande expectoration de matiere épaiſſe, purulente, d'un jaune verdâtre, très-fétide, qui, en peu de jour l'affoiblit extrémement. Son pouls devint petit & fréquent, l'appétit, le ſommeil ſe perdirent, la chaleur augmenta, les ſueurs nocturnes ſe mirent de la partie, en un mot, tous les ſignes d'une fievre étique, cauſée par une exulcération des poumons, ſe manifeſterent. Le malade parut déſeſpéré, & cela avec d'autant plus de raiſon, que rien ne pouvoit diminuer les crachats ni adoucir la toux, de ſorte qu'il riſquoit à chaque inſtant d'être ſuffoqué. M. Boennecken, après avoir tout tenté inutilement, ſe détermina à traiter le malade ſuivant la méthode de M. Muzel. Il fit conſtruire une machine conique de fer blanc, dont le diamêtre étoit de cinq à ſix pouces & la longueur d'un

d'un pied ; ſon ouverture avoit deux pouces de diamêtre, & étoit munie d'une embouchure ſemi-lunaire, ainſi qu'un porte-voix : il fit remplir cette machine juſqu'au tiers de la décoction ſuivante :

Prenez racines de guimauve, de réglisſe, feuilles de ſcabieuſe, de véronique, d'aigremoine, de pulmonaire, fleurs de marguérittes, de chacune demi-gros ; faites-les bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau de fontaine : ajoûtez à la colature douze gros d'huile de térébenthine & un ſcrupule de baume pectoral de Meibom. On mettoit dans la machine décrite ci-deſſus de cette décoction tiéde.

Le malade appliquoit ſes levres à l'embouchure, fermoit le nez, & ne reſpiroit, pendant une demi-heure au moins chaque fois, que l'air imprégné des particules balſamiques & adouciſſantes qui ſe trouvoient dans cette machine ; ce qu'il faiſoit toutes les trois ou

quatre heures, obſervant un régime conforme à ſon état, & prenant des remedes humectans & antiphlogiſtiques, & des alimens nourriſſans, qui néanmoins n'échauffent pas. Cette méthode délivra, en peu de ſemaines, le malade de cette toux violente; les crachats purulens diminuerent & ceſſerent à la fin; la fievre le quitta, & il recouvra la ſanté ſi parfaitement, que non-ſeulement il n'eut plus le moindre reſſentiment de la maladie; mais qu'il put encore ſupporter toutes les fatigues imaginables, ſans en être incommodé.

Le ſecond genre de pulmonaire, dont il nous reſte à parler, eſt la pulmonaire de chêne, ou l'hépatique des bois, on en diſtingue de quatre eſpeces principales; nous parlerons des autres ailleurs.

La premiere s'appelle *lichen arboreum, ſive pulmonaria arborea, J. B. 3. 759. Tour. 549. Pulmonaria vulgaris. Thal. Pulmonaria Matth. Trag. Pempt. 474. Pulmonaria arboreà Offic. Pulmonaria*

fungoſa Lugd. Pulmonaria lichenis quoddam genus. Caſ. Muſcus pulmonarius. Pin. 361. Hepatica terreſtris. Ger.

La ſeconde ſe nomme *lichen Dioſcoridis & Plinii ſecundus colore cinereo Col. Pin. 2. 331. Tour. 548. Muſcus cruſtæ modo arboribus adnaſcens. Pin. 361.*

La troiſieme eſt connue ſous le nom de *lichen Dioſcoridis & Plinii 2. colore flaveſcente. Col. p. 1. 331. Tour. 584. Muſcus cruſtæ modo arboribus adnaſcens flavus. Pin. 361. Raii hiſt. 116.*

La quatrieme enfin & la derniere eſt le *lichen cruſtæ modo arboribus adnaſcens pullus Raii hiſt. 116. Pin. 362.*

Cette plante eſt une eſpece de mouſſe qui vient ſur les troncs des vieux chênes, des hêtres, des ſapins & d'autres arbres ſauvages ; elle approche pour la figure d'un poumon deſſeché. Ses feuilles ſont grandes, rudes, inégales, poſées les unes ſur les autres en maniere d'écaille, de couleur verte en deſſus,

cendrées, blanchâtres en deſſous. Elle eſt fort commune dans les Voſges: celle qui eſt la plus en uſage eſt celle qui vient ſur les chênes, quoique quelques-uns lui préférent celle des ſapins, à cauſe des parties réſineuſes que ces arbres peuvent lui communiquer.

Le nom de *lichen* qu'on a donné à cette mouſſe, vient ſans doute de ce qu'on a penſé qu'elle étoit propre pour guérir les dartres & les autres maladies de la peau, qu'on appelle *lichenes*. Elle fait partie de la ſeizieme claſſe de Tournefort, de la vingt-quatrieme de Linnæus, & de la ſeconde famille de notre premiere claſſe. Elle contient, ſuivant l'analyſe chymique, un ſel eſſentiel, vitriolique & ammoniacal, enveloppé de beaucoup d'huile épaiſſe & de terre.

Elle eſt très uſitée en Lorraine, & ſur-tout dans les Voſges, où elle ſe trouve en abondance. On s'en ſert dans ce pays en guiſe de thé, d'où elle a été ſurnommée thé des Voſges.

La pulmonaire de chêne eſt très-bonne pour les ulceres des poumons & le crachement de ſang : on la preſcrit en poudre à la doſe d'un gros, & en décoction ou infuſion à celle de ſix onces. J. Rai rapporte que les Anglois font uſage avec ſuccès, pour la phtiſie & la conſomption, de cette plante miſe en poudre, ou de ſon ſyrop, ou de ſon eau diſtillée. Elle eſt auſſi très-bien indiquée dans les flux, les pertes de ſang & les hémorragies, à cauſe de ſa vertu aſtringente.

André Golieu, Marchand d'Angleterre, aſſure qu'il s'eſt ſervi avec ſuccès de cette mouſſe, pour guérir une jauniſſe qui avoit réſiſté à toutes ſortes de remedes. Il faiſoit bouillir une poignée de cette plante dans une livre de bierre, & après l'avoir réduit à moitié, il en faiſoit prendre un verre matin & ſoir. Cette même mouſſe, deſſechée & réduite en poudre, eſt vulnéraire ; & appliquée ſur les plaies, elle arrête le ſang.

Dodonée prétend que c'eſt des Bergers & des Maréchaux que nous avons appris les propriétés du *lichen ;* ils le donnoient anciennement avec ſuccès aux brebis & aux bêtes qui touſſoient & reſpiroient difficilement ; d'où on a conclu qu'elle pourroit être auſſi de quelque utilité pour l'homme.

Prenez pulmonaire de chêne, feuilles de tuſſilage, de chacune une poignée, régliſſe ratiſſée & pilée un gros ; faites bouillir le tout dans une livre & demie d'eau de fontaine, que vous réduirez aux deux tiers : ajoûtez à la colature une once de ſyrop de lierre-terreſtre, pour prendre en quatre doſes, de quatre heures en quatre heures, dans le crachement de ſang & l'ulcération des poumons.

DISSERTATION XXI.

De la Queue de Pourceau.

In omnium medicamentorum adhibitione observanda sunt tempora. (Hoffman.)

LA queue de pourceau eſt une plante qui a la racine longue, groſſe, chevelue, blanche en dedans & noire en dehors, abondant en ſuc, qui ſe diſtille, quand on fait des inciſions, ſous la forme d'une liqueur jaune, virulente ou puante. De cette racine ſort une tige haute d'environ deux pieds, creuſe, cannelée & branchue. Les feuilles de cette plante ſont laciniées, à peu près ſemblables à celles du fenouil, mais plus grandes. Ses fleurs ſont en ombelle à l'extrémité de la tige & des branches, compoſées chacune de pluſieurs petites fleurs jaunes à cinq pétales, diſpoſés en roſe. A ces

fleurs ſuccédent des ſemences jointes deux à deux, preſque ovales, rayées ſur le dos & bordées d'un feuillet membraneux.

On nomme la queue de pourceau chez les Botaniſtes, *peucedanum. Offic. Peucedanum minus Germanicum. J. B. 3. 36. Peucedanum, fœniculum porcinum. Lob. icon. 471. Peucedanum Germanicum. Pin. 149. Tour. 318. Peucedanum vulgare. Park. Peucedanum, Dod. Pempt. 317. Trag. Ger. Raii hiſt. 416. Peucedanum foliis anguſtioribus, pineſtellum ſive ſataria herba, fœniculum agreſte vel ſuarium, marathrophillon, cauda porcina, fœniculum agreſte vel ſuarium; quorumdam.*

Cette plante naît ſans culture aux lieux marécageux, ombrageux, ſur les montagnes, dans les prés humides ou ſecs; elle fleurit en Juillet & Août, ſa ſemence mûrit en Septembre. Tournefort l'a rangée dans ſa ſeptieme claſſe, Linnæus dans ſa cinquieme, & nous

dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Son nom latin, *peucedanum*, tire ſon étymologie du grec, πεύκη, pin; parce les feuilles de cette plante ont quelque reſſemblance avec celles du pin. Ceux qui ont analyſé chymiquement la queue de pourceau, ont remarqué qu'elle étoit imprégnée de beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. La plûpart des Auteurs lui attribuent, ſans aucune diviſion de ſentiment, une vertu inciſive, apéritive, béchique & hiſtérique. On ne fait uſage en médecine que de ſa racine; le vrai tems pour l'arracher eſt le printems, on ne l'arrache qu'avec beaucoup de peines: les anciens ont débité mille puérilités ſur les précautions qu'il falloit prendre en l'arrachant, afin d'éviter les accidens qui, ſuivant eux, en pourroient réſulter.

Tragus en a fait voir l'utilité. On tire par inciſion de cette racine un ſuc qu'on fait épaiſſir ſur le feu ou au ſoleil; il

eſt réſineux & gommeux. Le même auteur le recommande dans la toux opiniâtre, ainſi que dans la difficulté d'uriner ; il le fait réduire en poudre & l'incorpore avec du miel blanc, ſa doſe eſt d'un gros, ſur une once de miel. On vante auſſi cette racine pour les maladies hypocondriaques. La conſerve qu'on en fait eſt excellente pour pouſſer les mois & les vuidanges.

Notre racine s'employe encore extérieurement, pour nettoyer les plaies & les ulceres. Schroder la preſcrit en cataplaſme pour guérir la migraine. Tous les anciens Médecins la conſeillent dans toutes les maladies des nerfs ; mais les modernes n'en font aucun uſage, ſans doute à cauſe de ſon odeur déſagréable.

Prenez de la conſerve de queue de pourceau, de l'extrait de gentiane, de chacun une demi-once, du ſafran de Mars apéritif deux gros, de la myrrhe, de la gomme ammoniac, de chacune un gros, du ſel de tamaris un demi-gros,

de la canelle un ſcrupule, pour faire un opiate avec le ſyrop des cinq racines apéritives, qu'on preſcrira tous les matins dans l'ictere, la ſuppreſſion des menſtrues, la cachéxie & les maladies hypocondriaques.

On employe la même racine dans la poudre *diapraſſii* de Nicolas, dans l'électuaire lithontriptique & le *triphæa magna* du même auteur.

DISSERTATION XXII.

De la Rave.

Rapa juvat ſtomachum, novit producere ventum,
Provocat urinam, præſtatque in dente ruinam;
Si male cocta datur, tibi torſio ſic generatur.

LA rave eſt une plante dont la racine eſt ronde, charnue, de couleur blanche, groſſe quelquefois comme la tête d'un enfant, d'un goût doux & un peu âcre. Elle pouſſe des feuilles grandes, amples, oblongues, découpées profondément, rudes au toucher, de couleur verte-brune, & d'un goût d'herbe potagere; du milieu deſquelles s'éleve une tige à la hauteur de quatre ou cinq pieds, ronde, rameuſe, rougeâtre en quelques endroits, accompagnée de feuilles oblongues, pointues, plus petites que les premieres, & qui ne ſont pas découpées.

Ayant en ſon ſommet des fleurs jaunes, compoſée chacune de quatre pétales diſpoſés en croix, & d'un calice diviſé de même que la fleur. Elle renferme pluſieurs étamines & un pyſtile, qui ſe change dans la ſuite en une ſilique longue, étroite, pointue, remplie de ſemences rougeâtres, preſque rondes. Cette plante fleurit en Mai ou Juin.

Les Botaniſtes l'appellent *rapa ſativa rotunda radice candidâ Pin. 89. Tour. 228. Rapa ſativa, Brunf. Rapum ſativum orbiculatum, Lugd. Rapum ſeſſili rotunditate. Caſ. Rapum orbiculatum Franco, Tab. Rapum majus orbiculatum. Lob. Rapum ſativum rotundum. J. B. 2. 838. Raii hiſt. Rapum vulgare. Pempt. 673. Rapum ſativum Fuſch. Ruell. Rapa rotunda ſive mas, Officin. Rapum majus, Ger. Rapum, Park. Rapum radice rotundâ, rapum vulgatius, nonnull.*

Cette plante ſe cultive dans les champs en terre graſſe & humide. Pline & Tragus aſſurent en avoir vû qui peſoient

près de quarante livres. Si l'on peut ajoûter foi à Matthiole, il dit qu'il a trouvé des raves qui peſoient juſqu'à cent livres. Suivant ce qui eſt rapporté dans l'hiſtoire des Incas, il s'eſt trouvé au Pérou, dans la vallée de Cuſapa, une rave ſi prodigieuſe, qu'il fallut attacher cinq chevaux au bout de ſes feuilles, pour pouvoir la tranſporter d'un endroit à un autre; ſa tige avoit deux aulnes & demie, & à peine un homme pouvoit l'embraſſer. Ces faits paroiſſent preſqu'incroyables; il eſt cependant vrai de dire, qu'une terre graſſe & humide, jointe à la chaleur du climat, peut contribuer à une grandeur ſi énorme: la culture y peut auſſi beaucoup; car il eſt certain, que plus on a ſoin d'ôter les feuilles, plus les racines deviennent groſſes. La rave tire ſon étymologie du verbe latin, *rapere*, parce que ſes racines ſont ſujettes à être priſes par les voleurs.

On cultive encore dans ces pays deux autres eſpeces de raves; l'une qu'on

nomme *rapa ſativa rotunda radice abſolute nigricante, Pin. 90. Tour. 228.* Et l'autre, *rapa ſativa oblonga, ſeu fœmina. Pin. 90. Tour. 220. Raii hiſt. 800. Rapa oblonga, ſeu fœmina. Offic. Rapum ſativum oblongum, J. B. 2. 838. Rapum oblongius, Dod. Pempt. 673. Rapum minus radice oblongâ, Ger. Rapum radice tereti, rapum exiguum, nonnull.*

Ces deux eſpeces ne différent de la premiere que par leurs racines.

Tournefort a rangée cette plante dans ſa cinquieme claſſe, Linnæus dans ſa quinzieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe. Elle contient, ſuivant l'analyſe chymique, beaucoup d'huile & de ſel eſſentiel. La rave a tant de rapport avec le navet, que Galien les confondoit l'un avec l'autre ; elle a auſſi les mêmes vertus. On l'employe en aliment & en médicament ; pour être bonne, il faut la choiſir tendre, bien nourrie, d'un bon goût, & qui ſoit venue dans une terre graſſe &

humide. Tous les Auteurs la regardent comme adouciſſante, par rapport à ſon ſel huileux & balſamique, propre à abſorber l'acrimonie des humeurs : auſſi convient-elle aux jeunes gens bilieux, & à ceux qui péchent par l'âcreté du ſang ; nous leur ſuppoſons un bon eſtomac, autrement elle leur ſeroit nuiſible, parce qu'elle eſt venteuſe & d'une difficile digeſtion. Les gens de la campagne la mangent cuite ſous la cendre : on la met auſſi dans la ſoupe pour lui donner un bon goût : on la prépare de même que le navet. (Voyez Diſſertation XIII.)

On fait auſſi avec elle un ſyrop pareil à celui dont nous avons donné la préparation dans la Diſſertation ſuſdite. Ce ſyrop convient dans les rhumes opiniâtres & les coqueluches des enfans.

Tulpius rapporte, qu'un Juriſconſulte attaqué d'une toux ferine, pour avoir trop uſé de jus de limon, n'avoit éprouvé aucun ſoulagement, que dans la décoction

coction des racines de raves. Le Docteur Lanzoni dit avoir guéri pluſieurs aſthmatiques par cette ſeule décoction. Ettmuller vante cette racine dans la paſſion iliaque, à cauſe de ſa vertu adouciſſante & déterſive. On l'employe auſſi en gargariſme contre les aphtes. Cette même racine eſt alexitere, on l'ordonne contre les poiſons. Les Allemans ont coutume d'employer, dans les fievres malignes, l'huile de raves, pour humecter la langue des malades, qui devient quelquefois dure, noire & rude.

Le Docteur Néedham preſcrivoit avec ſuccès cette racine en cataplaſme, dans les ulceres des jambes, les tumeurs des mammelles & les écrouelles.

La décoction ſimple de raves eſt bonne contre les engelures. Pluſieurs Auteurs annoncent, comme très-efficace dans ces cas, le remede ſuivant.

Prenez une rave que vous évaſerez, rempliſſez-la d'huile roſat, mettez-la ſur les cendres chaudes, & la faites cuire;

lorſqu'elle ſera aſſez cuite, appliquez-la ſur les parties engelées. Quand on l'ordonne dans les maladies ſcrophuleuſes, c'eſt ordinairement ſous la formule ſuivante.

Prenez des raves cuites au four quatre onces, des feuilles de rhue contuſes, deux poignées, de la graine de moutarde pilée une once, de l'huile de genievre un gros, de l'onguent nervin une ſuffiſante quantité, pour faire un cataplaſme.

DISSERTATION XXIII.

De la Réglisse.

Varietas remediorum, ignorantiæ filia est.
(Verulamius.)

LA réglisse est une plante qui pousse une tige à la hauteur de deux ou trois pieds, ronde, verte, ligneuse vers le bas, souvent rameuse, grosse comme le pouce, garnie de feuilles lisses, vertes, oblongues, visqueuses, larges d'un quart de pouce sur un de longueur, rangées en aîles & opposées deux à deux le long d'une côte, qui finit par une seule feuille; elles sont assez semblables à celles du frêne, & ont un goût acerbe & astringent. Il sort de leurs aisselles, vers le sommet de la tige, des pédicules

chargés de fleurs papillonacées, disposées en épis, composée chacune d'un calice à trois ou quatre quartiers, & de cinq pétales, dont le plus large est recourbé en arriere, & les quatre autres sont faits en aîles de moucheron. Ils renferment dans leur milieu plusieurs étamines & un pystile qui se change, quand la fleur est passée, en des gousses rougeâtres, pleines de semences menues. Ses racines sont ligneuses, grosses comme le doigt, s'étendant en long & en large, difficiles à arracher, grises ou rougeâtres en dehors, de couleur de buis en dedans, d'un goût doux, mielé & agréable.

Cette plante se nomme *glycyrrhiza siliquosa vel Germanica. Pin. 352. Tour. 389. Glycyrrhiza radice repente vulgaris Germanica. J. B. 2. 328. Glycyrrhiza vulgaris. Pempt. 341. Ger. Raii hist. Liquiritia. Brunf. Dulcis radix. Trag. Turn. Gesn. Hort. Glycyrrhiza siliquosa. Ad. Lob. Glycyrrhiza Fusch. Cord. in Dioſc. Glycyrrhiza altera, Matth. Glycyrrhiza Dioſc.*

Ang. Glycyrrhiza non echinata, *Lugd. Glycyrrhiza ſeu liquiritia*, *Offic. Liquarice*, *Ang. liquerizia*, *Ital. Sueſsholts. Ger.*

Le nom *glycyrrhiza*, qui a été donné à cette plante, tire ſon étymologie des deux mots grecs, γλυκὺς, doux, & ῥίζα, racine; parce que cette racine eſt douce. La réglisſe fleurit en Juillet & Août.

Cette plante ſe cultive dans les jardins de la Lorraine, on en trouve en quantité dans les champs attenans au Faubourg des Trois-Maiſons de la Ville de Nancy; elle aime un terrein gras & ſe plaît à l'ombre. Si on en veut planter dans un jardin, il eſt eſſentiel de la placer dans un endroit où elle ne puiſſe nuire; parce qu'elle trace & creuſe beaucoup: on a plus de peine de l'extirper que le chien-dent. Pour s'en procurer des pieds, il ne s'agit que de coucher de ſes rejettons un demi-pied en terre, ſans la labourer, & avoir ſeulement ſoin de la biner & de la ſarcler, afin que la plante

profite mieux. Si vous avez beſoin de cette racine, il faut faire un grand trou autour & au-deſſous de la plante, afin de la pouvoir tirer proprement ſans la tordre, ce qui la pourroit faire noircir. Pluſieurs Jardiniers ont la méthode de planter la régliſſe dans des barils qu'ils enfoncent en terre, afin de l'empêcher de tracer.

Tournefort a rangée cette plante dans ſa dixieme claſſe, Linnæus dans ſa dix-ſeptieme, & nous dans la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

La racine de cette plante, qui eſt la ſeule en uſage, paroît compoſée principalement de parties gommeuſes & mucilagineuſes; elle renferme auſſi quelques parties réſineuſes, mais en très-petite quantité, & très-intimement mêlées avec les gommeuſes.

On ne fait point de ptiſanne qu'on n'employe la régliſſe, tant pour corriger, par ſa douceur, la ſaveur déſagréable des autres ingrédiens, que pour

leur communiquer la vertu qui lui eſt propre pour appaiſer la toux ; ſa doſe eſt d'une demi-once dans une pinte d'eau. On doit obſerver de ne la faire bouillir qu'un bouillon, de peur qu'elle ne rende la liqueur trop épaiſſe & trop gluante. Sa racine, lorſqu'elle eſt ſeche, eſt plus agréable que lorſqu'elle eſt verte & nouvelle ; on ne doit alors l'infuſer qu'à froid dans les ptiſannes, ou même dans l'eau ſimple. Cette même racine convient auſſi dans les maladies des reins & de la veſſie, dans la pleuréſie & le crachement de ſang.

Simon Pauli vante beaucoup la poudre de cette racine donnée, ſoit avec de la moëlle de caſſe, ſoit avec de la térébenthine cuite.

Tragus avoit raiſon de préférer la régliſſe au ſucre, quand on lui demandoit, du quel on pourroit plutôt ſe paſſer en exerçant la médecine ; car l'on ne guérit aucune maladie avec le ſucre, & l'on en guérit, ou du moins on en ſoulage

une infinité avec la réglisse, puisqu'il n'y a aucune maladie dans laquelle on ne la prescrive.

Prenez orge mondé une poignée, faites-la bouillir dans quatre livres d'eau commune, jusqu'à diminution d'un quart; ajoûtez ensuite un gros de réglisse ratissée, écrasée & partagée en filets : faites bouillir de nouveau, jusqu'à ce qu'il paroisse de l'écume, pour une ptisanne à prendre pour boisson ordinaire : *ou*

Prenez racines de chien-dent & de fraisier, de chacune une once, réglisse ratissée & pilée deux gros; faites bouillir le tout dans quatre livres d'eau commune, jusqu'à la diminution d'un quart, pour une ptisanne apéritive.

Prenez de l'orge entier une poignée, de la réglisse demi-once, des feuilles de mauve & de violettes, de chacune une pincée; faites cuire le tout dans une chopine d'eau : dissolvez dans la colature une once de sucre candi, pour faire

une injection à l'uretre, après l'opération de la pierre.

On prépare dans les boutiques trois différens ſucs, tirés des racines de cette plante : le ſuc de régliſſe blanc, le noir & celui de blois.

Le blanc, que quelques-uns nomment confection rebecha, ſe fait ainſi :

Prenez régliſſe, iris de Florence en poudre, de chacun ſix gros, amidon deux onces, ſucre blanc pulvériſé une once ; mêlez avec ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, diſſoute dans l'eau de fleur d'orange : faites une pâte ſolide, dont on formera des tablettes ou des bâtons que l'on ſechera à l'ombre.

Pour le noir, on le prépare de la façon ſuivante.

Prenez extrait de régliſſe, ſucre pulvériſé, de chacun deux livres, gomme arabique diſſoute une livre, mucilage de gomme adragant, extrait dans l'eau de fleurs d'orange, une once & demie :

mêlez, pour faire des tablettes ou des rotules, ou des petits bâtons que vous ſecherez à l'ombre.

La troiſieme eſpece de ſuc ſe fait ainſi : Prenez de la gomme arabique concaſſée ſix livres, du ſucre trois livres, de la régliſſe ſeche, ratiſſée & pilée, deux livres ; faites infuſer la régliſſe pendant vingt-quatre heures dans trente livres d'eau de fontaine : partagez la colature en trois parties ; faites diſſoudre dans deux parties la gomme arabique à un feu lent : paſſez-la au travers d'un tamis. Alors faites-la bouillir avec l'autre troiſieme partie, juſqu'à conſiſtence d'emplâtre, ajoûtant le ſucre ſur la fin, & remuant continuellement pour donner de la blancheur.

On nous apporte d'Eſpagne une autre préparation de ſuc de cette racine, connue ſous le nom de jus de régliſſe. Le plus eſtimé eſt celui qu'on fabrique auprès de Tortoſa & de Lerida, villes de Catalogne. Pour le préparer, ſelon que

le rapporte M. Antoine de Juſſieu, on tire de terre les nouvelles racines au mois de Juillet, on les nettoye & on les ſeche à l'air; enſuite on les coupe en petits morceaux & on les fait bouillir dans l'eau; on les paſſe & on les exprime : on fait épaiſſir au feu ce ſuc, juſqu'à ce qu'on puiſſe le manier dans les mains. Alors on en forme de petites maſſes, que l'on enveloppe dans des feuilles de laurier, & que l'on fait enſuite ſecher parfaitement au ſoleil.

Ce ſuc a les mêmes vertus que la réglisſe. On l'employe dans les maladies de poitrine, dans celles des reins & de la veſſie, comme adouciſſant & légérement déterſif. On le preſcrit utilement tout ſeul; on le mêle auſſi quelquefois avec d'autres ſubſtances.

Prenez jus de réglisſe une once, ſafran coupé par petits morceaux un ſcrupule, vin de Canarie deux livres; digérez à froid pendant neuf jours, pour prendre à la cuillerée pluſieurs fois le

jour, lorſqu'il s'agit d'inciſer la pituite viſqueuſe & d'exciter l'expectoration.

Le jus de régliſſe entre dans la thériaque. Le Diſpenſaire de Paris l'employe auſſi dans les pilules de Styrax, & le fait entrer en différens trochiſques. La racine de régliſſe entre dans la décoction pectorale, dans l'eau de chaux compoſée, dans la poudre de gomme adragant compoſée, dans les trochiſques béchiques blancs, & dans l'électuaire lénitif de cette Pharmacopée, qui en prépare auſſi un extrait. Cette racine entre encore dans la ptiſanne commune, dans la décoction apéritive & ſudorifique, &c. le ſyrop d'althéa de Fernel, les électuaires linitifs, catholicum, diaprun, les pilules de Starkey, les pilules ſavoneuſes, les tablettes béchiques, &c. de celle de Paris.

DISSERTATION XXIV.

De la Rhue de muraille.

Optima parens eſt natura, qua nihil inane ſolet afferre, ac potius in rebus quas efficit, admiranda ſemper edit vel pietatis, vel juſtitiæ, vel prudentiæ documenta.

LA rhue de muraille eſt une plante qui produit pluſieurs pédicules menus, longs de trois ou quatre pouces, ſoutenans des petites feuilles vertes, crénelées, ſemblables à celles de l'adiante. Ses fleurs ſont imperceptibles. Ses fruits naiſſent au-deſſous de ſes feuilles, ainſi que ceux des autres capillaires. Elle eſt plus verte en hyver qu'en été. Sa racine eſt noire, fibreuſe.

Elle s'apelle *adiantum album. Lon. Cam. 6. Ruta muraria, ſive ſalvia vita, Park. Salvia vita, Lob. Lugd. Ruta mu-*

raria, Pempt. 467. Pin. 356. J. B. 3. 2. 753. Tour. 541. Capillus veneris Brunf. Trag. Paronichia. Math. Adiantum album foliis rutæ, ruta muraria, ſalvia vitæ. Offic. Saxifraga ſeu empetrum, Fuchſ. Filicula petroca rutæ facie. Mor. Oxon.

On appelle cette plante rhue de muraille, parce que ſes feuilles approchent en figure de celles de la rhue, & qu'elle croît ſur les murailles.

La rhue de muraille naît aux lieux ombrageux, humides, ſur les bords des puits, des murailles & des vieux édifices. On la met au nombre des cinq capillaires, elle eſt empreinte d'un ſel eſſentiel, mucilagineux & terreſtre. On ordonne l'infuſion de cette plante ou ſon ſyrop aux pulmoniques. M. Chomel s'en eſt ſervi avec ſuccès dans ces maladies; il aſſure qu'il a fait vuider un *vomica* ou abſcès dans la poitrine, à une malade, qui avoit été maltraitée d'une pleuréſie, en lui faiſant prendre, pour

boiſſon ordinaire, une ptiſanne faite avec une poignée de rhue de muraille ſur une pinte d'eau, bouillie pendant un demi-quart d'heure, ajoûtant à la colature deux onces de ſucre.

Matthiole vante beaucoup la poudre de cette plante pour les deſcentes des enfans, ils doivent en prendre vingt grains par jour, pendant l'eſpace d'un mois. Hoffman dit, que cette plante convient dans le ſcorbut. Bowule preſcrit la formule ſuivante pour la noueure des enfans.

Prenez feuilles ſechées de rhue de muraille, de tricomanes & de chiendent réduites en poudre, de chacune une once, farine autant; faites un électuaire avec une ſuffiſante quantité de ſyrop des cinq racines apéritives.

Ettmuller rapporte que quelques Soldats Flamans, attaqués vivement du ſcorbut, pour avoir bû de mauvaiſe eau, ont été radicalement guéris par la décoction de rhue de muraille;

ce qui prouve la vérité du ſentiment d'Hoffman.

Prenez capillaire de Montpellier, capillaire commun, polytric, rhue de muraille, céterach, de chacun une poignée, fleurs de tuſſilage, deux pincées, racines de guimauve une once; faites bouillir le tout dans trois livres d'eau de fontaine, que vous réduirez à deux: faites un apozeme pour faire expectorer: *ou*

Prenez des cinq racines apéritives, de chacune une poignée; faites un bouillon apéritif avec un morceau de veau.

DISSERT.

DISSERTATION XXV.

De la Roſée du Soleil.

Fata dedere brevem tibi vitam, floſcula : longos
Invidet & nobis parca maligna dies.
At tu qui moreris, verniſque renaſceris idem
Cum zephiris, fato quam meliore cadis !
(Vanier.)

LE *ros ſolis*, ou la roſée du ſoleil, eſt une plante qui a une racine fibrée & déliée comme des cheveux, & qui pouſſe pluſieurs queues longues, velues, déliées, garnies de petites feuilles preſque rondes, concaves en forme de cure-oreille, d'un verd-pâle, revêtues de poils rougeâtres, fiſtúleux, d'où tranſudent quelques petites gouttes de liqueurs dans les cavités des feuilles ; de ſorte qu'on obſerve que ces feuilles & leurs poils ſont toujours couverts d'une eſpece de

roſée, même pendant la plus grande ſechereſſe & la plus grande ardeur du ſoleil. Il s'éleve du milieu des feuilles deux ou trois tiges, hautes d'environ un pied & demi, grêles, rondes, délicates, d'une couleur rouge, ſans aucune feuille; qui donnent à leurs ſommets des petites fleurs compoſées de pluſieurs pétales, diſpoſés en roſe, blanchâtres, inclinés, ayant les calices formés en cornet dentelé. Son fruit eſt de la groſſeur & de la figure d'un grain de bled, qui renferme pluſieurs ſemences.

Les Botaniſtes nomment cette plante *ros ſolis*, *Offic. Ros ſolis folio ſubrotundo. Pin. 357. Tour. 245. ſ. B. 3. 753. Ger. Park. Raii. hiſt. 1109. Solſirora ſive ſponſa ſolis. Thal. Rorella minor 1. Tab. icon. 816. Rorida ſive ros ſolis major Lob. icon. 811. Rorella ſive ros ſolis. Eyſt. Solaria major. Camer. Rorella vulgaris & officinarum*, *Rupp. icon. 102. Droſera ſcapis radicatis, foliis orbiculatis. Linn. Flor. Lapp. 109. Droſion, rorella rotundi-*

folia, ros ſolis foliis circinata rotunditatis; polytricum apuleii album ſeu floribus albis, roſa ſolis vulgo; quorumdam.

Cette plante fleurit en Juin & Juillet, & croît naturellement ſans aucune culture, dans les Voſges, aux lieux marécageux & humides, entre Remiremont & Epinal.

On trouve encore dans la Lorraine une autre eſpece de roſée du ſoleil, dont la ſeule différence eſt la figure de ſes feuilles, qui ſont oblongues. Elle s'appelle *ros ſolis folio oblongo. Pin. 357. J. B. 3. 2. 761. Tour. 245. Ros ſolis alia. Pempt. Lugd. Rorida ſive ros ſolis, & droſion recentiorum. Lob. 811. Rorella minor ſecunda, Tab. Polytricum apuleii album. Lon. Rorida ſive ſolſi rora. Cord. hiſt.*

L'une & l'autre eſpece ſont gluantes & viſqueuſes; le tems propre pour les cueillir eſt lorſqu'elles ſont en fleur pendant la grande chaleur du jour. J. Bauhin rapporte, avec ſurpriſe, que ſi l'on

touche du bout des doigts les gouttes de liqueurs qui en découlent, on tire de cette eſpece de glu des petits filamens ſoyeux & blanchâtres, qui acquiérent au même moment une conſiſtence permanente.

Les Adeptes ont cette plante en vénération, ils en font une divinité ; ils ſont perſuadé que le ſuc gluant & âcre qui ſuinte de toutes ſes parties, n'eſt autre choſe que la roſée, que le ſoleil conſerve ſur cette plante par l'amitié qu'il a pour elle. Iſaac le Hollandois pouſſe encore l'imagination plus loin ; il prétend que le *ros ſolis* l'emporte autant ſur les autres végétaux, que la lumiere du ſoleil ſur les autres corps céleſtes. Pour le démontrer, il rapporte pluſieurs vertus du *ros ſolis*, qui ſont pour le moins auſſi ridicules que merveilleuſes : ſi quelqu'un porte cette plante dans ſa poche, dit-il, il peut aller hardiment au milieu de ſes ennemis, il ne doit rien craindre de ſiniſtre de leur

part, il doit plutôt s'attendre à des politeſſes & des marques de bonne volonté. Eſt-il permis de penſer de pareilles puérilités? Il eſt inutile de rapporter ici l'étymologie du nom de cette plante, on s'apperçoit aſſez qu'elle n'a ce nom que par rapport à l'eau qui ſuinte de toutes ſes parties, & qui provient, ſans doute, de la grande abondance de ſeve.

Le *ros ſolis* fait partie de la ſixieme claſſe de Tournefort, de la cinquieme de Linnæus, & de la ſeconde famille de notre premiere. Il contient, ſuivant l'analyſe chymique, beaucoup d'huile, de phlegme & de ſel eſſentiel. Toute la plante eſt pectorale, elle eſt très en uſage pour l'aſthme, la toux invétérée & l'ulcere du poumon. On l'ordonne ou en infuſion à la doſe de deux gros, ou en poudre à celle d'un gros. On compoſe dans les boutiques un ſyrop ſimple & un ſyrop compoſé de *ros ſolis*, la préparation de l'un & de l'autre eſt rapportée dans le *Codex* de Paris; on le preſcrit

pour les maladies ci-deſſus à la doſe d'une once, ou ſeul ou mêlé avec quelques potions béchiques.

Boerrhave attribue à cette plante une vertu céphalique; il vante beaucoup l'infuſion de ſes feuilles dans la migraine, l'épilepſie, & les maladies des yeux. D'autres Praticiens rejettent entiérement ſon uſage intérieur, qu'ils regardent comme trop cauſtique, & ils en jugent par ſon application extérieure, qui ulcere la peau; mais ce fait ne nous paroît pas ſuffiſant pour la défendre intérieurement. Ne voyons-nous pas tous les jours que l'huile d'amandes douces, priſe intérieurement, eſt un des plus grands adouciſſans; tandis qu'appliquée extérieurement ſur l'œil, elle eſt très-irritante? Le vin émétique, qui occaſionne tant de dérangemens à l'eſtomac, n'eſt-il pas ami des yeux? & ainſi du reſte. C'eſt de l'expérience qu'il faut partir pour appuyer ſon raiſonnement.

Le *ros ſolis* eſt mortel à la plûpart des

animaux, & principalement aux moutons, il leur excite une toux qui les fait périr insensiblement. On prépare une liqueur qu'on appelle *ros solis*, elle est composée de toutes sortes de fleurs odoriférantes, bien épluchées, en sorte qu'il n'y reste que la feuille; on les fait infuser, chacune séparément, dans de l'eau qu'on a fait bouillir : on ôte ensuite les fleurs, on les met égoutter, & sur trois pintes de cette eau égouttée, on met au moins trois chopines d'esprit de vin, trois livres de suc clarifié, & un demi-septier d'essence de cannelle : on passe ensuite le tout, & on le met dans des bouteilles pour s'en servir au besoin. Le *ros solis* faisoit autrefois toute la composition de cette liqueur, d'où elle avoit tiré son nom, actuellement on n'y en fait plus entrer, malgré qu'elle ait toujours conservé le même nom. Le *ros solis* de Turin est le plus estimé.

On vante beaucoup le *ros solis* du Roi contre les crudités & les coliques d'estomac, il se prépare ainsi :

Prenez une pinte d'eau-de-vie, faite avec vin d'Eſpagne, mettez-y infuſer pendant trois ſemaines des ſemences d'anis, de fenouil, d'anet, de chervi, de carottes & de coriandre, de chacune demi-once; l'infuſion faite, ajoûtez une demi-livre de ſucre candi, diſſous dans l'eau de camomille, & cuit en conſiſtence de julep : paſſez le tout par la chauſſe pour en prendre le ſoir une cuillerée en ſe couchant.

Louis XIV en a uſé pendant un tems conſidérable, & s'en eſt fort bien trouvé; c'eſt pour cette raiſon qu'on l'appelle *ros ſolis* du Roi.

DISSERTATION XXVI.

Du Velar, ou Tortelle.

In magnis voluiſſe ſat eſt.

LE velar, ou tortelle, eſt une plante dont la tige s'éleve à la hauteur d'environ deux pieds, ronde, velue, rameuſe, rougeâtre en quelques endroits, pleine de moëlle, garnie de feuilles laciniées & crénelées de même que celles de la roquette. Les unes naiſſent de la racine, & les autres ſont diſpoſées inégalement le long de la tige. Il ſort de leurs aiſſelles des rameaux, accompagnés de feuilles plus petites que les premieres. Ces rameaux ſoutiennent des petites fleurs à étamines jaunes, compoſées de quatre pétales diſpoſés en croix, & d'un calice diviſé en quatre parties, du fond duquel s'éleve un pyſtile, qui ſe change dans la

ſuite en une ſilique ronde, droite, renfermant des ſemences menues & noirâtres. Sa racine eſt dure, ſimple, ligneuſe, de couleur blanche, d'un goût âcre, de la groſſeur d'un petit doigt, accompagnée de quelques fibres. Cette plante fleurit en Juin & Juillet.

Les Botaniſtes l'appellent *eryſimum vulgare & irio. Offic. Eryſimum vulgare. Pin. 100. Tour. 228. Eryſimum Tragi, floſculis luteis, juxta muros proveniens. J. B. 2. 863. Eryſimum, irio primum. Tab. icon. 448. Hierobotane fœmina. Brunsfels. Verbena fœmina & ſinapi ſeptimum. Trag. 102. Cleome octavii. Anguill. Eruca hirſuta, ſiliquâ cauli appreſſâ, eryſimum dicta, Raii hiſt. 810. Angl. Hedge-muſtard, Ital. Eriſmo, Ger. Wilder Werg-ſenff.*

Le nom latin, *eryſimum*, qu'on lui donne dans les boutiques, tire ſon étymologie du grec, ερύομαι, *ſervo*, *incolumem præſto*, pour déſigner par-là la grande vertu de cette plante.

Elle croît aux environs de Nancy le long des chemins, proche les murailles & dans les lieux pierreux. Elle fait partie de la cinquieme claſſe de Tournefort, de la quinzieme de Linnæus, & de la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Les feuilles de velar ont une ſaveur d'herbe, un peu ſalée & gluante ; leur ſuc rougit le papier bleu. Elles contiennent, ſuivant l'analyſe chymique, un ſel eſſentiel ammoniacal, enveloppé dans beaucoup de phlegme, de ſouffre & de terre.

Cette plante eſt excellente pour réſoudre & diviſer les mucoſités, qui rempliſſent quelquefois le larynx & les bronches; c'eſt pour cette raiſon qu'on la preſcrit avec ſuccès contre l'enrouement, qui reconnoît ſouvent pour cauſe l'abondance du *mucus* de ces parties, devenu trop épais. Auſſi Lobel & Pena la conſeillent dans l'aſthme, les maladies du poumon, la toux invétérée, l'enrouement & l'extinction de voix, qui

vient d'une matiere épaiſſie. Rondelet eſt le premier qui a mis cette plante en uſage, c'eſt par ſon moyen qu'il a guéri en très-peu de tems pluſieurs chantres qui avoient preſqu'entiérement perdu la voix. C'eſt avec le vélar, ou *eryſimum*, qu'on prépare le fameux ſyrop de Lobel, connu ſous le nom de ſyrop du chantre, dans lequel, outre pluſieurs plantes béchiques, il y entre encore quelques céphaliques, telles que les fleurs de romarin, de ſtæchas & de bétoine. Le ſyrop de vélar ſimple eſt auſſi bon que le précédent, il ſe fait ſimplement avec le ſuc de cette plante & du ſucre, partie égale; il ſe preſcrit dans une ptiſanne pectorale depuis une demi-once juſqu'à une once. On fait auſſi, avec les feuilles & les fleurs du vélar, une ptiſanne qui eſt très-bien indiquée dans les maladies de la poitrine. Dioſcoride & Lobel recommandent ſa graine à ceux qui crachent des matieres purulentes.

Cette plante eſt encore très-bonne

dans les coliques, qui proviennent d'une pituite viſqueuſe qui s'eſt amaſſée dans l'eſtomac & les inteſtins ; Riviere en a guéri pluſieurs par la ſeule décoction du vélar : ſi on l'infuſe dans du vin, il eſt encore plus efficace. On doit toujours préférer l'infuſion à la décoction, parce que le feu détruit les parties volatiles des plantes, & en détruit par-là l'efficacité ; M. Camus l'a parfaitement démontré dans ſa diſſertation ſur l'ébullition des plantes.

Le vélar eſt encore anti-ſcorbutique, principalement ſa graine. Ettmuller en faiſoit uſage, à la doſe d'un gros, pour guérir l'iſchurie, ou ſuppreſſion d'urine.

Le vélar eſt auſſi un grand réſolutif ; appliqué extérieurement, il convient pour le cancer non-ulcéré & les tumeurs des mammelles.

Prenez du blanc de baleine, du ſucre candi pulvériſé, de chacun un gros, de la poudre de réglisſe deux ſcrupules, de l'huile d'amandes douces, du ſyrop

d'*eryſimum*, de chacun une once, pour faire un loch pectoral à prendre à la cuillerée.

Prenez du ſuc de bourrache dépuré trois onces, du ſyrop d'*eryſimum* une once; faites une potion à prendre de quatre heures en quatre heures.

M. Adanſon, de l'Académie des Sciences de Paris, de la Société Royale de Londres, & Cenſeur Royal; prétend, dans ſon Traité des familles des plantes, que l'*eryſimum* eſt d'un uſage dangereux dans les maladies aigues de la poitrine, quoiqu'il ſoit cependant un fort bon réſolutif des humeurs arrêtées dans les vaiſſeaux & les viſceres; il mêne alors, dit-il, à la putréfaction. On ne ſauroit donc aſſez recommander aux malades de n'uſer aucun remede, à moins qu'il ne ſoit preſcrit par des Médecins prudens & verſés dans la pratique.

Le vélar, ou tortelle, entre dans le ſyrop compoſé du *ros ſolis* de la Pharmacopée de Paris.

DISSERTATION XXVII.

De la Vigne.

Apertos Bacchus amat colles. (Virg. Géor. 2.)

LA vigne tient le même rang parmi les plantes, que l'homme parmi les animaux, & le diamant parmi les pierres précieuſes. Elle s'éleve à différentes hauteurs, ſuivant les lieux où on la cultive. Sa racine s'étend beaucoup, & fait pluſieurs circonvolutions dans la terre. Ses tiges ou ſarmens ſont grêles, fléxibles, couverts d'une écorce rougeâtre & crévaſſée, accompagnés de feuilles d'un aſſez beau verd, grandes, découpées par les bords, poſées alternativement ſur les branches ou ſarmens. Il naît le long des tiges des mains ou urilles, par le moyen

deſquelles elle s'attache à ce qu'elle rencontre. Sa fleur eſt formée par un petit calice, à cinq petites pointes ou onglets, & par cinq pétales verds, petits, & qui, en ſe réuniſſans par la pointe, forment une pyramide pentagonale. Lorſque ces pétales s'ouvrent, on remarque cinq étamines terminées par de petits mamelons, & un pyſtile formé d'un embryon ovale, immédiatement couronné d'un ſtigmate obtus & ſans ſtyle. Cet embryon devient à la ſuite une baye ou grain, rond ou ovale, charnu, très-ſucculent, dans lequel on trouve quelquefois cinq ſemences ou pepins, durs, figurés en larmes; mais le plus ſouvent on y en voit d'avortés, & l'on n'en trouve ordinairement qu'un, deux, trois ou quatre. Quand les pétales ſont unis & collés les uns aux autres par la pointe, il arrive ſouvent que les étamines, qui font effort pour s'allonger, paroiſſent entre ces pétales, qui alors forment, au milieu de la fleur, une eſpece de pyramide; d'autrefois

trefois elles détachent les pétales, & il ne reſte que les étamines & le pyſtile.

Elle ſe nomme chez les Botaniſtes, *vitis vinifera Suvert. 27. 2. Pin. 299. J. B. 2. 67. Raii hiſt. 1613. Vitis, Offic. Vitis vinifera, ex cujus uvis acerbis immaturis omphacium exprimitur. Boerrh. Ind. Alt. 2. 232. vitis ſativa, magna, media & parva vinea, mater vini ſeu nectaris, lignum tortuoſum & princeps vegetabilium quorumdam.*

Son nom latin, *vitis*, tire l'étymologie du verbe *vieo*, *flecto*, je fléchis, parce que la vigne ſe plie, ſe courbe & ſe lie autour des arbres. Cette plante fleurit en Juin, ſon fruit eſt mûr en automne. Elle ſe cultive dans la Lorraine & les trois Evêchés: on en voit beaucoup à Bar, à Nancy, à Pont-à-Mouſſon, à Metz, à Toul & à Verdun. La chaîne de montagnes qui cotoye la Moſelle, depuis Pompey juſqu'à Thionville, n'eſt garnie que de vignes.

Nous en diſtinguons de pluſieurs

eſpeces, les plus eſtimées & les plus communes ſont les morillons ou pineaux, les chaſſelas, les muſcats, les corinthes, les malvoiſies, les bourguignons, les bourdelais, les ſan-moireaux ou prunelles, les meliers, les gamais, les gouais & les cioutas.

On ſubdiviſe les morillons en cinq eſpeces; en morillon hatif, en morillon taconné, en morillon noir, en morillon blanc & en morillon gris.

Le morillon hatif, ou vigne précoce, *vitis præcox Columellæ. H. Reg. Pariſ.* donne un fruit, ou raiſin noir, plus curieux que bon, on ne l'eſtime qu'autant qu'il vient de bonne heure.

Le morillon taconné, autrement meunier, donne un fruit beaucoup meilleur que le précédent, & charge beaucoup. Ses feuilles ſont blanches & farineuſes.

Le morillon noir ordinaire, connu en Bourgogne ſous le nom de pineau, & à Orléans ſous celui d'auvernas, eſt de toutes les eſpeces de vigne, de même

que la précédente, celle qui donne le meilleur vin. On en diſtingue de trois ſous eſpeces : le pineau proprement dit, le pineau aigret, & le franc morillon, ou lampeſeau. Le pineau proprement dit vient originairement d'Auvergne ; ſon fruit eſt fort doux, ſucré, noir, excellent à manger ; il eſt entaſſé & a la queue fort courte.

Le pineau aigret porte peu & donne de petits raiſins ; il a le bois long, gros & moëlleux, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois, en forme de patte d'oye.

Le franc morillon fleurit avant les autres, il a le bois noir & le fruit de même, promet beaucoup, lorſqu'il eſt en fleur ; mais lorſqu'il eſt mûr, il ſe réduit preſque à rien : il croît plus qu'aucun autre en bois. Le morillon taconné & les deux premieres eſpeces de morillon noir, ſont ceux qu'on doit principalement cultiver dans ce pays. Le morillon blanc n'eſt pas auſſi à rebuter, quoique

ſon fruit ait la peau plus dure que le morillon noir ordinaire. L'auvernas gris n'eſt pas moins bon.

La ſeconde eſpece de raiſin eſt le chaſſelas, autrement dit le muſcadet ou Barſur-Aube; on en diſtingue du blanc & du noir. Le chaſſelas blanc, *vitis uvâ peramplâ, acinis albidis, dulcibus, durioribus. Tour. 613.* donne un fruit gros, blanc & exquis, dont les grains ne ſont pas preſſés. Le chaſſelas noir, *vitis uvâ peramplâ, acinis albidis, dulcibus, nigricantibus aut rubentibus. Tour. 613.* eſt plus rare que le blanc; ſon fruit a les grappes plus groſſes, il eſt très-bon à manger.

La troiſieme eſpece eſt le muſcat, *vitis apiana, Pin. 298. Tour. 613. uva muſcatella Car. Steph. Prad. Ruſt. 342.* Il y en a de beaucoup de ſortes. Le muſcat blanc, le muſcat blanc hatif, le muſcat rouge, le muſcat noir, le muſcat violet, le muſcat de malvoiſie, &c.

La quatrieme eſpece eſt la vigne de

corinthe, *vitis corinthica ſive apyrina. J. B. 2. 72. Tour. 613.* Son fruit eſt délicieux & ſucré, il a le grain fort menu & preſſé, la grappe longue & ſans pepins. On peut rappeller à cette eſpece la vigne ſans pepins, ou petit corinthe, dont le fruit reſſemble beaucoup à celui de Bar-ſur-Aube blanc, quoique le grain en ſoit moins gros & plus aigre.

La cinquieme eſpece eſt le malvoiſie, elle charge beaucoup & donne un fruit gris, qui ne le céde pas, pour ſa qualité, à l'auvernas gris.

La ſixieme eſpece eſt le bourguignon, qu'on ſubdiviſe en bourguignon blanc, en noiraut & en ploqué. Le blanc porte un fruit à courte queue, & a la feuille fort ronde. Le noiraut a le bois dur & fort noir, la moëlle ſerrée & petite, la feuille moyenne & toute ronde, le fruit noir, dont le jus teint en cette couleur : on s'en ſert pour couvrir le vin. Le ploqué reſſemble beaucoup à ce dernier, mais ſon fruit ne teint

point; c'eſt une eſpece dégénérée qu'il faut rejetter.

La ſeptieme eſpece eſt le bourdelais, *vitis uvâ peramplâ acinis ovatis, albidis Tour. 613.* Il y en a de trois ſortes, le blanc, le rouge & le noir; il mûrit difficilement dans ce pays.

La huitieme eſpece eſt le ſan-moireau, ou rognon de coq, *vitis pergulana, acinis prunorum magnitudine & formâ. Pin. 299. Tour. 613.* Son fruit eſt noir, excellent à manger, & a le grain longuet, ferme & un peu preſſé.

La neuvieme eſpece eſt le melié blanc, il charge beaucoup, porte un fruit d'un bon ſuc & excellent à manger.

La dixieme eſpece eſt le gamet, il charge en abondance, mais ſon fruit donne du mauvais vin.

La onzieme eſpece eſt le gouais, dont la grappe eſt plus groſſe & plus longue que celle du gamet, mais qui n'a pas plus de vertu; il faut bien ſe garder de la multiplier.

La douzieme eſt le cioutas, *vitis folio apii. J. B. 2. 73. Vitis laciniatis foliis. Corn. 183. Tour. 613.* La feuille de cette eſpece eſt découpée comme celle du perſil, & ſon fruit eſt blanc, ſemblable au chaſſelas, d'un goût doux & délicieux.

La treizieme eſpece eſt la vigne de Canada à cinq feuilles, *vitis quinque folia Canadenſis ſcandens. Tour. 613. Edera quinque folia Canadenſis. Corn.* Cette eſpece ne donne point de fruit, ne ſe cultive qu'à cauſe de ſa belle verdure.

Après avoir examiné les différentes eſpeces de vignes, paſſons à la culture; nous avons cinq choſes à examiner. 1°. Quelle eſt la véritable terre propre à la vigne? 2°. Quelle expoſition on peut lui donner. 3°. De combien de manieres on peut la multiplier. 4°. En quoi conſiſtent les travaux annuels qui la concernent? 5°. Enfin quelles ſont les maladies auxquelles elle eſt ſujette?

1°. La meilleure terre pour la vigne,

eſt celle qui eſt douce, legere, plus ſeche qu'humide, mêlée de quelques cailloux ou de petites pierres blanchâtres; une terre ſablonneuſe eſt auſſi très-bonne. Les terres argilleuſes au contraire ne valent rien, ſur-tout quand l'argille eſt tenace, de même que les terres fortes qui tiennent de la nature des argilleuſes, & les terres marneuſes, à moins que la marne ne ſoit à trois ou quatre pieds au-deſſous. Si votre vigne eſt plantée dans une terre trop forte ou trop humide, il la faut labourer à un demi-pied de profondeur, & répandre par-deſſus un demi-pied de terre legere & ſablonneuſe.

2°. Pour ce qui eſt de l'expoſition, celle du midi ou du levant eſt toujours la plus avantageuſe; c'eſt pourquoi on doit la choiſir par préférence, lorſqu'il s'agit de planter une vigne Il faut auſſi la planter ſur des côteaux, ou ſur une colline un peu élevée, applatie & arrondie deſſus, afin que le ſoleil puiſſe

l'échauffer de toute part, & que l'eau puiſſe prendre facilement ſon cours; car la trop grande abondance d'eau eſt toujours contraire à la vigne.

3°. Il y a différentes manieres de multiplier la vigne. 1°. De boutures. La bouture eſt un jet ſans racine, ou qui en a peu, que le Vigneron coupe pendant l'hyver au collet d'un cep de bonne nature, & qu'il conſerve chez lui en botte & à couvert. Vers le mois de Mars on fait tremper ces boutures pendant huit jours, dans une mare ou foſſe bourbeuſe, enſuite on les plante en les couchant un peu de côté, par le plus gros bout, dans des troux d'un pied de diſtance l'un de l'autre; en obſervant de les mettre dans chaque trou trois à trois, ou quatre à quatre, & d'y laiſſer un ou deux pouces de vieux bois.

2°. De plants enracinés. Ce ſont des jeunes ceps élevés pendant deux ou trois ans dans une pepiniere, dont la terre doit être un peu plus maigre que celle

où ils doivent être replantés. On les leve en Novembre pour les tranſplanter auſſi-tôt dans une terre nouvellement labourée & neuve, au nombre de deux dans chaque trou, à deux pieds & demi de diſtance d'un trou à l'autre.

3°. De marcottes. Elles ſe font des meilleurs brins de la vigne, on paſſe un de ces brins au travers d'un petit panier qu'on met en terre, on y baiſſe la branche deſſus, on y fait entrer quatre ou cinq pouces de bois de l'année précédente, & la branche prend racine dans le panier. Au mois de Novembre on coupe la marcotte pour la planter avec le panier dans l'endroit deſtiné.

4°. Enfin de provins. Ce ſont des branches ou brins des plus forts & vigoureux de la vigne, que l'on couche en terre à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux pour y reſter. Avant de provigner, épluchez bien le cep de toutes les branches chifonnes & urilles, creuſez une foſſe d'un

pied & demi en quarré tout près du cep, couchez-y le vieux bois peu à peu, ſans ébranler les racines, & ne laiſſez ſortir de terre que le jeune bois, enſuite rempliſſez le trou de la ſuperficie de la terre.

Le provin eſt la méthode la plus aiſée pour renouveller toute la vigne On doit obſerver de ne jamais planter une jeune vigne la même année, dans une terre où l'on a arraché une vieille, il faut auparavant y ſemer, pendant deux ou trois ans, du bled ou du ſain-foin. Le vrai tems pour planter la vigne eſt l'automne, principalement dans une terre ſeche & légere.

Notre quatrieme obſervation regarde les travaux annuels de la vigne, ils conſiſtent dans la taille & les labours. La vigne nouvellement plantée demande au par-delà quelques menus détails; nous en parlerons d'abord, & nous la ſuivrons dans ſa culture juſqu'à l'âge de cinq ans, tems de ſa perfection.

La premiere année taillez-la preſque auſſi-tôt qu'elle eſt enterrée ; c'eſt-à-dire, rognez-la par le haut, & ne lui laiſſez que deux ou trois yeux. Au mois de Mai donnez-lui le premier labour, qui s'appelle houerie. La ſeconde année ravalez les ceps vigoureux qu'elle a pouſſés, laiſſez trois bourgeons aux plus forts ſarmens, deux aux plus foibles, & taillez le bois en biais de l'autre côté du bourgeon. Au mois de Mai & de Juin ébourgeonnez votre vigne ; c'eſt-à-dire, coupez les branches qui viennent au-deſſous de la tête du cep, & qui pouſſent en confuſion. La troiſieme année taillez-la dès le mois de Mars. La quatrieme année taillez-la dès qu'il fait beau, même avant le mois de Mars, mettez un échalas à chaque cep ; donnez le premier labour, enſuite attachez les jeunes ceps aux échalas, & donnez le ſecond labour, puis le troiſieme, & enfin rognez les branches par le bout. La cinquieme année provignez-la, s'il eſt

beſoin, taillez-la enſuite, & réglez vos labours plus ou moins fréquens, ſelon la nature des terres; c'eſt ordinairement vers la cinquieme année qu'elle commence à donner du fruit, & à devenir vigne formée. Nous allons rapporter ſa culture.

La premiere opération de la culture de la vigne, eſt la taille; c'eſt ordinairement au printems, je veux dire, au mois de Mars qu'elle ſe fait, quoiqu'il ſoit ſouvent plus avantageux de la tailler en automne, parce qu'on a pour-lors le tems de la labourer à l'aiſe au retour du printems; j'en excepte cependant les jeunes plants à cauſe de leur délicateſſe, & les vignes ſituées dans des mauvaiſes expoſitions. Il faut obſerver de ne tailler la vigne, que lorſque le ſoleil à diſſipé la roſée du matin, & jamais pendant le tems de verglas ni de pluie. Les principes de la taille ſe réduiſent à quatre.

1°. Coupez avec la ſerpette toutes les longues branches, à la hauteur de ſix

ou ſept boutons, ſuivant leur force & leur portée, afin que trois boutons au moins tournent à fruit.

2°. Taillez l'extrémité de chaque branche uniment, & laiſſez près d'un pouce de bois entre l'œil & la taille.

3°. Retranchez le vieux bois de l'année précédente; c'eſt-à dire, celui qu'on avoit plié & qui a donné du fruit.

4°. Enfin ébourgeonnez votre vigne, je veux dire, levez avec l'ongle les petits yeux & bourgeons qui ſortent de la ſouche; ils ſont pour la plupart inutiles. On laiſſe ordinairement deux courſons aux ceps qui ont beaucoup de bois, & ſeulement un à ceux qui n'ont pouſſés que foiblement. Les courſons ſont des branches qu'on a taillées à deux ou trois yeux.

Pour ce qui eſt des vignes hautes, lorſque les ceps ſont bien vigoureux, il faut leur donner plus de portée; c'eſt-à-dire, tailler les branches plus longues. Cette premiere opération de la vigne

eſt une des plus néceſſaires, 1°. Elle empêche que la vigne ne porte trop de fruit. 2°. Elle facilite la maturité du raiſin. 3°. Elle donne plus de force & plus de vigueur au bois. 4°. Enfin elle lui fait reproduire de nouveaux rejettons au-deſſus de la tête.

La vigne une fois taillée, il faut la labourer ; c'eſt ordinairement au mois de Mars : il faut bien remuer la terre, même juſqu'aux racines, arracher toutes celles qui ſont moiſies & pourries, & couper tout le chevelu qui croît autour de la ſouche. Il faut auſſi obſerver que lorſque les vignes ſont ſituées ſur les hauteurs, il faut les labourer à contremont, parce que les eaux entraînent les terres vers le bas.

Après quoi il faut planter les échalas. Les échalas plantés, on y attache la vigne : pluſieurs attendent, pour faire cette ligature, que la fleur ſoit tombée ; dans la plupart de nos vignobles on a coutume de lier les vignes auſſi-tôt que

les échalas ſont plantés. On courbe le bois; c'eſt-à dire, on le plie en rondeur pour le lier, ſans doute afin que la ſeve ſoit plus élaborée. L'utilité des échalas eſt de ſoutenir le cep, & de le garantir en partie des vents, de la gelée & de la grêle.

Lorſque la vigne a pouſſée, & qu'il n'y a plus de danger de faire tomber le bouton, on lui donne un ſecond labour, qu'on appelle biner.

Le ſecond labour donné, lorſque la vigne eſt aſſez grande, on la pince; c'eſt-à-dire, on ne nourrit que ce qui eſt néceſſaire pour l'année ſuivante; je veux dire, une branche ou deux qu'on choiſit pour être les plus belles, on pince toutes celles qui ont du raiſin, & on retranche toutes les autres qui ſont inutiles : on laiſſe ainſi la vigne juſqu'à ce qu'elle ſoit fleurie. Pour-lors quand le fruit eſt noué, on la nettoye de nouveau, & on retranche encore tout le bois inutile qu'elle a pouſſée, on lie enſuite

enſuite après l'échalas les branches qu'on n'a pas pincées, & qu'on conſerve pour donner du fruit l'année ſuivante; on en ôte tous les tenons ou urilles. Après quoi on donne le troiſieme labour, qui ſe nomme tiercer, & enfin un quatrieme vers le mois d'Août, qu'on appelle cartager : c'eſt pour tenir la vigne nette de toute herbe. Au mois de Septembre, lorſque les branches réſervées paſſent l'échalas, on les rogne à ſa hauteur, afin que le bois puiſſe plus facilement mûrir.

Outre les travaux annuels il y en a encore d'autres, qui, quoiqu'ils ne ſe pratiquent pas tous les ans, ne laiſſent pas d'être d'une grande néceſſité : tels que le fumage, le terrage & le provin de la vigne. Je ne parle pas ici de la greffe, on n'a pas la méthode dans ce pays de la greffer; quand une eſpece eſt mauvaiſe, on y obvie en remplaçant une autre par provin, bouture & marcotte, ce qui eſt plus facile.

Le fumage. Il faut fumer les vignes au moins tous les ſept ans, ce qui ſe pratique ordinairement au mois de Novembre, pourvû que l'automne ne ſoit pas pluvieux; car pour-lors on eſt obligé de différer juſqu'au mois de Février : il faut mille hottées de fumier par arpent. Le fumier de bœuf & de vache eſt préférable pour les terres maigres & légeres, & celui de cheval & de pigeon pour les terres fortes & humides. On répand ce fumier ſur la ſuperficie de la terre, & on l'enterre dès le premier labour. Il faut éviter le fumier de mouton, qui donne un mauvais goût au vin.

Il faut auſſi rajeunir la vigne tous les cinq ou ſix ans; c'eſt-à-dire, la provigner. Nous avons donné plus haut la maniere de faire cette opération.

Le terrage n'eſt pas moins néceſſaire. Il faut terrer les vignes tous les dix ou douze ans, du moins celles dont la terre eſt legere; c'eſt-à-dire, qu'il faut y

apporter de la nouvelle terre, pour réparer l'épuiſement des ſels & donner à la vigne une nouvelle nourriture. La terre ſeche & légere eſt la meilleure; celle qu'on ramaſſe ſur les chemins ſert en même tems de fumier, pourvu qu'elle ne ſoit pas trop humide. Dans le pays Meſſin les Vignerons engraiſſent leurs vignes avec les ongles des pieds de moutons qu'ils nomment *ingliottes;* lorſqu'ils provignent, ils répandent ſur chaque provin une bonne poignée de ces ongles. Dès la premiere année on s'apperçoit facilement des ſucs que ces engrais communiquent à la vigne.

J'oubliois de dire, en parlant du provin, qu'il faut avoir ſoin, lorſqu'on provigne, de bien compenſer les ceps, qu'ils ſoient diſpoſés à pareille diſtance, toujours en lozange, environ à un demi-pied de diſtance; que le bout haut & le bout bas de la vigne ſoient bien garnis en rayons, & que les ceps ne ſe trouvent pas ramaſſés en tas dans un

endroit, tandis qu'ils ſont trop diſperſés dans d'autres. C'eſt principalement lors du provin qu'on doit s'attacher à bien compenſer une vigne; quand on n'a pû remplir dans ce tems les places vuides, il faut nourrir double branche ſur le même pied, afin que l'année ſuivante on puiſſe y remédier.

La vigne eſt ſujette à une infinité de maladies : examinons-les, & voyons quel remede on peut y apporter.

La premiere eſt la vermiculation. Ce ſont de petits vermiſſeaux qui naiſſent ſur ſes feuilles, & qui détruiſent les raiſins : le ſeul remede eſt de les écraſer le plus qu'il eſt poſſible.

La ſeconde eſt la trop grande abondance de la ſeve, enſorte que la vigne ne pouſſe que du bois : le remede eſt de la couper courte.

La troiſieme eſt la phtiſie, qui vient du défaut de nourriture, & qui occaſionne un deſſechement à la vigne : il faut en racler la partie deſſechée, &

enduire la plaie de cendres de ſarment mêlées avec du vinaigre.

La quatrieme eſt la ſtérilité : il faut arracher le plant ſtérile, pour en remplacer un fertile.

La cinquieme eſt la gomme, qui vient d'un épuiſement de la ſeve : il faut pourlors couper la branche attaquée juſqu'à ſa ſouche.

La ſixieme eſt occaſionnée par les pluies abondantes dans le tems deſtiné à la maturité du bois : le moyen d'en rendre les ſuites moins fâcheuſes, eſt de ne pas épargner les foſſés & les ſaignées dans les vignobles.

La ſeptieme eſt la gelée, la blanche eſt ſur-tout très-nuiſible à la vigne lorſque le bois eſt mouillé : on eſt pourlors obligé de raprocher, dans la taille, les ceps à un œil de terre.

La huitieme eſt la grêle ; il n'y a point de remede. Le raiſin qui en eſt frappé, eſt deſſeché ; quelquefois même, lorſque la grêle eſt groſſe, & agitée par

un vent violent, le bois de la vigne eſt entiérement briſé & ſon fruit eſt abſolument perdu.

La neuvieme provient des mauvaiſes herbes: on les détruit en ſarclant avec ſoin.

La dixieme eſt occaſionnée par les bêtes fauves, elles font beaucoup de ravages à la vigne: on a bien de la peine d'y apporter remede.

La onzieme & la derniere a pour cauſes les inſectes, tels que les chenilles qui rongent les feuilles, & la fourmi rouge qui ronge la racine: il faut détruire la fourmilliere par le feu. Le limaçon, la bache & le gribouri ou ſcarabé ſont auſſi très à craindre: on remédie à ce dernier inſecte, en ſemant une certaine quantité de feves en quelques endroits de la vigne. ces animaux s'y raſſemblent, & on les enleve avec le feuillage des feves. On connoît qu'une vigne eſt infectée de ces inſectes lorſque ſon bois eſt menu, ſes feuilles criblées,

& qu'elle ne donne preſque point de fruit.

M. Duhamel, ce grand Académicien, nous propoſe une nouvelle maniere de cultiver la vigne ; nous allons l'expliquer le plus ſuccintement qu'il nous ſera poſſible. Il commence d'abord par donner un nouvel arrangement aux ceps ; il diſpoſe la vigne en planches, comme il le fait pour le bled, en obſervant de laiſſer une plate-bande entre deux planches. Ces planches ſont de cinq pieds de largeur, pour pouvoir y planter trois rangées de ceps, qui ſeront par conſéquent éloignées de trente pouces l'une de l'autre ; les ceps doivent pareillement être diſtribués à pareille diſtance. Il donne aux plate-bandes cinq pieds de large ; par le moyen de cette diſpoſition des ceps, on a la facilité de faire toutes les cultures des platte-bandes, avec les mêmes charrues & les mêmes cultivateurs dont on ſe ſert pour faire celles des platte-bandes des terres labourables,

ſuivant ſa méthode de la nouvelle culture. Les plate-bandes ainſi cultivées, ſont environ le tiers du total; les deux tiers reſtans ſe font à bras d'homme, comme à l'ordinaire. Cet arrangement a l'avantage de diminuer les frais de culture & de travail, d'épargner les échalas, les liens & le fumier, & de procurer l'écoulement des eaux, qui ſont ſi contraires à la vigne.

M. Duhamel fait auſſi tailler ſa vigne avant l'hyver; il prétend que les ceps ſouffrent moins de la gelée, que les boutons pouſſent des ſarmens plus vigoureux & produiſent une plus grande quantité de raiſins. Il veut auſſi qu'on laboure la vigne avant l'hyver, auſſi-tôt qu'elle eſt taillée; qu'on lui donne le ſecond labour ſur la fin de Mai, & le troiſieme au commencement d'Août. Il aſſure que par cette méthode on a une plus grande quantité de vin, & qu'il ſe trouve meilleur.

La vigne fait partie de la vingt-unieme

claſſe de Tournefort, de la cinquieme de Linnæus, & de la ſeconde famille de notre premiere claſſe, à cauſe de ſes raiſins qui ſont très-béchiques. Elle contient, ſuivant l'analyſe chymique, beaucoup d'huile & de ſel : il n'y a aucune plante qui vive auſſi longtems & qui prenne plus d'étendue.

Toutes les parties de la vigne ſont en uſage. La liqueur qui diſtille de ſes ſommités au printems, lorſqu'on la coupe pendant le tems de ſa ſeve, eſt apéritive, & convient dans la gravelle priſe intérieurement ; on en lave auſſi les yeux pour en déterger la ſanie & en éclaircir la vue : pluſieurs l'employent encore dans les dartres & les démangeaiſons de la peau.

Les bourgeons & les feuilles de vigne ſont aſtringens. Les anciens preſcrivoient leur ſuc dans les cours de ventre & la dyſenterie. Les modernes s'en ſervent encore aujourd'hui pour la même fin ; ils donnent la poudre de ces feuilles

fraiches, ſechées à l'ombre, à la doſe d'un gros dans un bouillon.

Le bois de la vigne, pris en décoction, eſt très-apéritif : on met une once de cendres de ſarmens bien tamiſées dans une pinte d'eau commune, & après l'avoir laiſſé raſſeoir, on verſe doucement l'eau qui ſurnage, dont on ſe ſert pour boiſſon ordinaire : on augmente inſenſiblement la doſe des cendres. Cette boiſſon eſt très-bien indiquée dans l'œdeme, la leucophlegmatie & l'hydropiſie aſcite.

Rai prétend que cette cendre, mêlée avec du vinaigre, & appliquée en cataplaſme, guérit les condylomes. Si l'on y ajoûte de la rhue, ce cataplaſme convient contre les inflammations de la ratte.

Chomel rapporte que ſi on prend de cette cendre bien tamiſée, qu'on la faſſe bouillir dans du vin blanc, & qu'on applique, ſur les parties érésipélateuſes, des ſerviettes imbibées de cette eau, on les guérit en fort peu de tems.

Tout le monde ſait l'uſage qu'on fait des raiſins, ſoit pour manger, ſoit pour faire du vin. Lorſqu'ils ſont verds, on les appelle verjus; ils temperent l'ardeur de l'eſtomac, arrêtent les cours de ventre bilieux, & rétabliſſent l'appétit. Si on les prend à la doſe de trois ou quatre onces dans un bouillon de veau, ils purgent doucement, conviennent dans les engorgemens du foie, & guériſſent la jauniſſe.

On ſe ſert encore de verjus pour l'aſſaiſonnement des viandes & pour relever les ſauſſes. On les confit auſſi à demi-ſucre, pour ſervir dans les déſerts. Rien n'eſt plus agréable & plus rafraîchiſſant, pendant les grandes chaleurs de l'été, ſur-tout aux tempéramens bilieux, qu'une boiſſon faite avec le ſuc de verjus, l'eau & le ſucre.

Lorſque les raiſins ſont mûrs, on s'en ſert comme aliment : ils ſont l'ornement des tables; ils excitent l'appétit, lâchent le ventre, & adouciſſent les âcretés de la poitrine.

Pour les avoir bons & ſalutaires, il faut les choiſir bien nourris, mûrs, ſucculens, ayant une peau mince & délicate, & d'un goût doux & agréable : ſinon ils pourroient occaſionner des coliques venteuſes. Ces fruits conviennent à tout âge & à tout tempérament, quoique cependant les vieillards feroient mieux de s'en abſtenir; car les raiſins les affoibliſſent, & augmentent en eux les fluxions auxquelles ils ne ſont que trop ſujets.

Les pepins des raiſins ſont aſtringens. On fait ſecher les raiſins au ſoleil ou au four, & ils s'appellent raiſins paſſés; on les preſcrit dans les apozemes & les ptiſannes pectorales, pour la toux opiniâtre & les fluxions de poitrine, après en avoir ôté les pepins, on les met à la doſe d'une petite poignée ſur une pinte de ptiſanne. Ils entrent auſſi dans les ſyrops compoſés, propres pour les maladies de poitrine : comme dans le ſyrop anti-ſcorbutique de M. d'Aquin,

dans celui d'*eryſimum* de Lobel, dans celui d'*althæa*, On compoſe avec les raiſins de corinthe un ſyrop laxatif, qui en retient le nom, nommé *ſyrupus paſſularum laxativus;* le ſyrop & la manne en font la vertu purgative : la doſe eſt de deux onces.

Prenez raiſins de damas, coupés par petits morceaux & dépouillés de pepins, quatre onces, faites-les bouillir dans quatre livres d'eau de fontaine réduites à trois; paſſez la décoction. Prenez de cette décoction & de l'eau de chaux, parties égales : mêlez le tout; donnez-en ſix onces deux ou trois fois le jour, c'eſt un remede efficace pour les fluxions.

On ſert communément ſur nos tables, pendant les plus grandes parties de l'année, des raiſins ſecs. Riviere prétend qu'ils nourriſſent & engraiſſent, en y joignant des amandes. Ils ſont auſſi très-propres pour la cachéxie, pour l'hydropiſie & pour lâcher le ventre. Leur

pulpe, mêlée avec un peu d'huile roſat, donne un onguent très-bon pour mûrir les furoncles malins, & en adoucir la douleur.

Zacutus Luſitanus prétend que la fumée de la décoction chaude de raiſins pourris, & pendus au plancher, reçue par l'*uterus*, fait ſortir l'enfant mort.

On tire un ſuc des raiſins, qu'on nomme mout, avec lequel on fait le ſapa ou rob, le réſiné & le vin cuit. Le ſapa ſe fait en coulant le mout, & le faiſant évaporer ſur le feu juſqu'à ce qu'il ſoit réduit au tiers; il eſt un peu aſtringent, on s'en ſert communément pour confire les coings & autres fruits. On ordonne les coings, ainſi confits, dans les cours de ventre; ils ſont auſſi très-bons pour fortifier l'eſtomac. On prépare la moutarde avec le rob, on y délaye ſa ſemence pilée, enſuite on y met un fer rouge pour lui donner de la conſiſtence.

Le réſiné eſt une préparation qu'on

fait auſſi avec les raiſins, lorſqu'ils ſont bien mûrs; on les fait bouillir dans un chaudron, on en tire le ſuc par expreſſion, & on les fait évaporer ſur le feu juſqu'à conſiſtence de miel. Du Renou conſeille le ſapa dans les maladies de la bouche, à cauſe de ſa ſtipticité.

Pour ce qui eſt du vin cuit, on le fait avec le ſuc de raiſins bien mûrs & bien doux, qu'on réduit par l'évaporation ſur le feu aux deux tiers; auſſi-tôt qu'on l'a retiré du feu, il faut le jetter dans un vaiſſeau de terre & l'agiter avec une cuillere, tant qu'il eſt chaud; la bonté de ce vin dépend de la qualité des raiſins. Il convient pour adoucir la poitrine, à cauſe des parties terreuſes & viſqueuſes dont il eſt chargé, & facilite l'expectoration dans les tempéramens humides : il eſt très-nuiſible aux bilieux, aux mélancholiques, & à ceux qui ſont ménacés d'obſtructions.

Perſonne n'ignore que le ſuc de raiſins, lorſqu'il eſt fermenté dans une

cuve, nous fournit cette liqueur délicieuſe, connue ſous le nom de vin ; nous en parlerons plus bas.

Le marc de raiſins, lorſqu'on en a tiré le vin, eſt un remede efficace contre les rhumatiſmes & les engourdiſſemens des membres, à cauſe de la quantité de parties ſpiritueuſes qu'il renferme ; la façon d'appliquer ce remede, eſt d'enfouir le membre affligé dans un tas de marc échauffé.

Ce marc, lorſqu'il eſt pourri en terre pendant un an, fournit aux vignes un engrais qui n'altere point la qualité du vin : on aſſure qu'il eſt auſſi très-propre pour les aſperges. Dans les vignobles, qui ſont ſur le Rupt-de-Maid, on fait avec ces marcs, lorſqu'on en a tiré la quinteſſence, une eſpece de motte qui eſt très-bonne à brûler quand elle eſt ſeche. On ſe chauffe avec les ſarmens que l'on coupe dans le tems de la taille ; la chaleur de ce feu paſſe pour être très-ſalutaire contre les rhumatiſmes.

Dans

Dans les pays de vignoble, on trouve dans les hayes des pieds de vignes, qui, n'étant point taillés, pouſſent de longs ſarmens; les pécheurs du Bordelois ramaſſent avec ſoin ces ſarmens, ils les tordent ſur eux-mêmes comme des harts, ils en réuniſſent enſuite pluſieurs enſemble, & en font des cordes qui ſervent à amarrer leurs canots & leurs filets.

Toutes les eſpeces de vignes portent un très-beau feuillage, & couvrent parfaitement bien les murailles. On ne cultive la vigne vierge qu'à cauſe de ſes feuilles, qui rougiſſent en automne, & repréſentent pour-lors, après les murs, une tapiſſerie de couleur vive : il eſt ſurprenant quelle étendue prend quelquefois un pied de vigne vierge.

Avant que de paſſer au vin, il eſt à propos de donner la méthode de conſerver les raiſins pendant l'hyver.

Mettez dans le fond d'un tonneau, bien relié, un lit de ſon de froment

ſeché au four, ou de cendres tamiſées; poſez ſur ce lit vos grappes de raiſins, proprement coupées, ſans les ſerrer; obſervez de n'en jamais mettre deux l'une ſur l'autre : ſur cette couche de grappes mettez un nouveau lit de ſon ou de cendres, & ainſi alternativement juſqu'au haut du tonneau, de maniere qu'il ſoit terminé par un lit de ſon; bouchez enſuite bien le tonneau, pour empêcher la communication de l'air, vous conſerverez ainſi les raiſins pendant près d'un an. Si vous voulez enſuite leur faire reprendre leur ancienne fraicheur, coupez le bout de la branche de la grappe, & faites-le tremper dans du vin blanc, ſi c'eſt un raiſin blanc, & dans du vin rouge, ſi c'eſt un raiſin noir; l'eſprit de vin lui rendra ſa premiere qualité.

Le vin eſt à préſent la ſeule choſe qui nous reſte à examiner. Nous parlerons de ſes différentes eſpeces, de la maniere de le faire, de ſon analyſe, de ſes

propriétés, & finalement des différentes préparations qu'il nous fournit : c'eſt par où nous terminerons cette Diſſertation.

Le vin, que les Latins nomment *vinum*, les Anglois *Wino*, les Italiens *vino*, & les Allemans *Wein*, demanderoit un volume entier pour ſon Apologie. Il apporte par-tout la vivacité, il délie la langue, il évertue l'eſprit & fait éclater la ſatisfaction du cœur par le chant ; il eſt la ſource infaillible de la joie, il eſt par cette raiſon l'ame des repas. Point de bonne chere où il manque : il renferme ſeul bien des mets exquis ; rien n'eſt capable de conſoler de ſon abſence : il écarte la triſteſſe & les paſſions ſombres, il répand la ſérénité ſur le front, il adoucit les cœurs les plus aigris, il approche peu à peu des perſonnes ennemies, qui ſont charmées de ſe revoir avec un cœur ouvert & ſans embarras, la colere n'eſt plus dans leurs yeux, elles ſe trouvent aimables, & la

haine fait place à l'amitié renaiſſante. Le vin devient auſſi le médiateur des reconciliations, le plus gracieux, le plus inſinuant & le plus facile à trouver : il eſt un des liens les plus engageans de la ſociété.

Il eſt encore un des puiſſans ſoutiens de l'homme dans ſon travail, ſoit en le lui faiſant commencer avec joie, ſoit en rappellant tout d'un coup ſes forces épuiſées par la fatigue. Tandis que le Créateur donne à l'homme un pain propre à ſa nourriture, il lui prépare en même tems une liqueur vivifiante, qui réjouit ſon cœur & lui fait goûter ſon état. Enfin le vin eſt ſi ami de l'homme, qu'il varie ſes goûts ſelon ſes diſpoſitions. Eſt-il en bonne ſanté ? le vin réjouit l'odorat, la langue & l'eſtomac. Il ſemble lui donner avis de la proportion qu'il a avec ſes beſoins. Eſt-il malade ? il change alors ſa ſeve enchantereſſe en une amertume inſupportable, il ſemble qu'il l'avertiſſe qu'il n'eſt

propre qu'à augmenter chez lui l'altération & les troubles.

Cet éloge paroîtra peut-être un peu outré à quiconque examine les extravagances & les furies qu'il occaſionne à bien des gens ; l'excès des meilleures choſes eſt nuiſible : pourquoi celui du vin ne le ſeroit-il pas ? S'il nous donne quelquefois des forces, ſouvent il nous les ôte, par la trop grande quantité que nous en prenons. Cela ne doit pas cependant être une raiſon ſuffiſante pour l'interdire, comme ont fait quelques prétendus Philoſophes & quelques Légiſlateurs injuſtes, qui ont voulu reformer l'ouvrage du Créateur. Tous les peuples ont tâché de ſe procurer du vin, autant qu'ils ont pu ; ſon uſage eſt auſſi ancien que le monde, on en peut au moins rapporter l'époque au tems de Noé, qui eſt le premier qui en a abuſé. La plupart des peuples ont toujours fait conſiſter la principale partie de leur culte extérieur, en l'offrande

du pain & du vin, & le ſang de leurs victimes étoit toujours accompagné d'une poignée de farine ou d'un gâteau, & de quelque effuſion de vin.

Dans tout ce que nous venons de dire ſur le vin, nous n'avons fait que rapporter les paroles de M. Pluche, elles nous ont paru convenir parfaitement au ſujet, & ne laiſſent rien à deſirer ſur cette matiere.

On diſtingue dans ces Provinces de trois ſortes de vin : le vin blanc, le vin gris & le vin rouge. Le blanc eſt apéritif, le rouge eſt ſtomacal, le gris tient en quelque façon le milieu, & eſt le meilleur pour la ſanté. Pour pouvoir mieux expliquer la qualité de ces différentes eſpeces de vin, il faut préalablement l'examiner. En faiſant une recherche exacte de cette liqueur, nous trouvons que ce n'eſt rien autre choſe que le ſuc exprimé des raiſins, qui d'abord n'a qu'une ſaveur mielée & douceâtre, & qui enſuite, par un mouvement ſubit

de fermentation qui déſunit les parties ſalines, huileuſes, terreuſes & aqueuſes, & les recombine enſuite, forme dans la cuve un nouveau compoſé bien différent de celui qui exiſtoit avant ce mouvement tumultueux.

Suivant l'analyſe chymique qu'en a fait le continuateur de M. Geoffroy, on en tire d'abord beaucoup d'eſprit, qui n'eſt autre choſe qu'une huile exaltée, jointe a quelques ſels volatils; enſuite en pouſſant la diſtillation, on a beaucoup de phlegme, puis des eſprits acides, enfin un peu d'huile noire & fétide qu'on peut ſéparer des acides par le papier gris, & il reſte au fond une maſſe compoſée de beaucoup de ſel alkali & de terre : ce ſel alkali eſt à peu près ſemblable à celui de tartre. De ce procédé on peut conclure que le vin contient un eſprit ardent, beaucoup de phlegme, peu d'huile & une bonne quantité de ſel acide tartareux : la différence des vins ne provient que de la

différente combinaiſon de ces ſubſtances.

Il y a dans la Lorraine & les trois Evêchés de cinq ſortes de vins aſſez connues : le vin de Bar, de Metz, de Thiaucourt, de Toul, de Nancy & de Verdun. Le vin de Bar eſt le plus leger, il croît aux environs de la ville de Bar ; celui de Metz ne lui céde pas de beaucoup pour la force & la ſeve, principalement celui qui croît à Dornot, Ancy, Ars, Scy & Dalle ; quelques-uns lui attribuent néanmoins une vertu corroſive. Celui de Thiaucourt eſt enſuite le plus vanté ; mais il eſt ordinairement trop rouge, & conſéquemment trop péſant. Celui de Toul eſt encore très-bon, il ne renferme cependant que très-peu d'eſprit. Le vin de Nancy, principalement celui qui croît ſur la côte des Chanoines, pourroit fort-bien être mis en parallele avec tous ces vins, ſi on avoit la méthode de le bien faire, & ſi on n'y cultivoit pas une mauvaiſe eſpece de

raiſin qui ne donne jamais que du médiocre vin. Le vin de Verdun eſt le pire de tous, quoiqu'il s'en trouve néanmoins du paſſable chez les principaux habitans du pays, qui prennent plus de précautions que le commun des Vignerons, dont l'unique but eſt la quantité. Le plus eſtimé eſt celui qui vient de la côte S. Michel.

Il y a près de deux mille ans qu'on cultive la vigne dans le pays Meſſin, elle y étoit au commencement fort rare, & fourniſſoit une des principales branches du commerce; on l'a multiplié enſuite en ſi grande quantité dans ces Provinces, que loin d'y être actuellement de quelque avantage, elle y eſt même très-pernicieuſe, tant par le peu de débit du vin, que par la diſette des bleds.

Le Parlement de Metz a rendu un Arrêt fort louable, par lequel il a ordonné d'arracher toutes les mauvaiſes eſpeces, & de ne conſerver que les morillons noirs & les pineaux : il ſeroit à

déſirer, pour l'avantage de toutes ces Provinces, qu'on rendit par-tout de pareils Arrêts; le vin en ſeroit beaucoup meilleur, & le commerce en vaudroit d'avantage, on s'attacheroit pour-lors à la qualité plutôt qu'à la quantité. Comme il y a de trois ſortes de vin, ainſi que nous l'avons dit, il y a auſſi trois manieres différentes de le faire.

Pour faire le vin blanc, il faut apporter ſur le preſſoir les raiſins à meſure qu'on les vendange, & les preſſer auſſi-tôt; le jus qu'on en tirera deviendra un vin blanc très-ſpiritueux.

A l'égard du vin gris, il faut mettre les raiſins un jour ou deux dans la cuve avant que de les porter ſur le preſſoir; le jus que vous en exprimerez donnera un vin gris.

Pour ce qui concerne le vin rouge, il ſe fait ainſi: vous faites porter vos raiſins dans une cuve à ce deſtinée; quand la cuve eſt pleine, vous leur faites donner deux ou trois coups de dame, (c'eſt

un gros poteau de chêne), enſuite vous étendez vos raiſins uniment, & vous les laiſſez ainſi cinq ou ſix jours, plus ou moins, ſuivant que le tems eſt chaud. Lorſque votre vendange bouille bien & qu'elle eſt dans ſa plus grande force, vous lui donnez de nouveaux coups de dame, & en aſſez grande quantité, afin de briſer entiérement les raiſins. L'opération finie, vous rangez avec un rateau les marcs uniformément; vingt-quatre heures après, vous ſous-tirez le vin de la cuve, enſuite vous portez le marc ſur le preſſoir, vous lui donnez la ſerre, après quoi vous le taillez trois ou quatre fois: vous mêlez le vin qui vient du preſſoir avec celui qui vient de deſſous la cuve, en proportion égale, autant que faire ſe peut, & par ce moyen vous avez du très-bon vin rouge. Les meilleurs tonneaux, pour y mettre le vin, ſont les plus gros; il ne les faut pas entiérement remplir, il ſuffit qu'on puiſſe du doigt toucher aiſément

au vin ; quand le vin a jetté ſa premiere fougue on acheve pour-lors de les remplir, on les couvre de feuilles de vigne avec un peu de ſable deſſus, juſqu'à ce qu'on les bondonne : ce qui ſe fait ordinairement dix à douze jours après que le vin eſt entonné. Il faut le remplir tous les huit jours au moins, juſqu'à la S. Martin ; chaque quinze jours juſqu'en Janvier, & chaque mois le reſte de l'année.

Quand on veut avoir du vin rouge plus agréable, on ôte les grappes du raiſin avant de les mettre dans la cuve, il rougit plutôt, eſt plus ſpiritueux, mais il ne ſe conſerve pas ſi longtems. Il y a des perſonnes dans ce pays qui ne laiſſent cuver leurs vins que deux ou trois jours ; pour en avoir du rouge, ils y ſuppléent en jettant par-deſſus la cuve deux ou trois meſures de raiſins noirauts qu'ils font bouillir & refroidir auparavant. Cette méthode n'eſt pas abſolument mauvaiſe, leur vin rougit

facilement ſans rien perdre de ſon eſprit.

On fait dans ces pays une eſpece de vin qu'on nomme enragé : on choiſit les meilleures graines de morillons, on en exprime le jus, on l'enferme auſſitôt dans un tonneau hermétiquement : on l'empêche par-là de bouillir & d'en évaporer les eſprits, ce qui donne un vin très-fumeux.

Au mois de Mars on tire le vin au clair ; c'eſt-à-dire, qu'on le traverſe d'un tonneau en un autre pour en ſéparer les lies ; cela ſe fait par le moyen d'un ange & de ſceaux. Quelques perſonnes ſe ſervent d'un boyau de cuir de quatre ou cinq pieds, & d'un ſoufflet de trois pieds de long ; mais rarement on fait uſage de ces machines dans ce pays. Au bout de ſix mois vous retraverſez votre vin, pour lui ôter le dépôt qui a pu ſe faire de rechef dans le tonneau : c'eſt la derniere opération, ayant cependant ſoin de le remplir tous les mois.

L'eſpece de vin que nous avons appellé enragé, ſe met en bouteille; cela ſe fait ordinairement dans le tems que la ſeve commence à monter au ſarment: on le colle auparavant de la maniere ſuivante:

Prenez de la colle de poiſſon une demi-once, battez-la bien avec un marteau, enſuite coupez-la par petits morceaux, en forme de vermicelles; étant ainſi coupé, vous la mettrez dans deux pintes de votre vin, & avec des rameaux vous battrez bien le tout enſemble: quand la colle ſera diſſoute, vous la jetterez dans le tonneau de vin que vous voulez coller, il y en aura aſſez pour ſix hottes, meſure du pays Meſſin; huit jours après votre vin ſera en état d'être mis en bouteilles, que vous fermerez bien avec des bouchons de liege, & que vous ficellerez: il faut obſerver de laiſſer un demi-pouce de vuide entre le vin & le bouchon. On doit auſſi les gaudronner; le gaudron dont on ſe ſert

à cette fin, eſt compoſé de deux livres de cire jaune, d'une livre de poix réſine, d'autant de poix blanche, & d'une once de térébenthine, qu'on mêle bien enſemble & qu'on fait bouillir dans un chaudron. Enfin on met les bouteilles dans le ſable, en les renverſant, de façon que le vuide qu'on a laiſſé ſe trouve au cul de la bouteille, & non au bout du col.

Quelquefois le vin ſe graiſſe : pour y remédier, il faut agiter vivement votre tonneau pendant deux ou trois heures, obſervant bien qu'il ne ſoit pas entiérement plein, en peu de tems il ſe rétablit.

Quand votre vin eſt trop foible, il faut d'abord l'agiter par le bondon avec un bâton fendu, y verſer une pinte d'eau-de-vie, & le laiſſer repoſer dix jours avant que de le boire.

S'il ne veut pas s'éclaircir, il faut le coller ainſi que nous avons dit, ou bien mettre dans le tonneau une compoſition

faite avec ſix onces de ſucre réduit en poudre, neuf jaunes d'œufs, les coquilles bien broyées, & deux pintes du même vin, que vous mêlerez exactement : vous remuerez le tonneau, & vous laiſſerez repoſer ce vin cinq ou ſix jours.

Si vous avez un vin rude & verd, vous pouvez l'adoucir, en mettant dans le tonneau une pinte d'eau-de-vie & deux livres de miel, que vous délayerez dans l'eau-de-vie, après l'avoir fait bouillir pour en tirer la cire.

Le vin eſt le plus excellent cordial que l'Auteur de la nature nous ait donné, il eſt ſtomachique, il fortifie les viſceres & facilite la digeſtion ; mais lorſqu'il eſt pris avec excès il corrompt les liqueurs, produit l'yvreſſe, & cauſe beaucoup de maladies fâcheuſes, telles que les fievres, l'apopléxie, la paralyſie, la léthargie & principalement l'hydropiſie. *Qui vivit in vino, moritur in aquâ.*

Pour avoir un vin bien-faiſant, il faut

faut le choiſir clair, tranſparent, d'une belle couleur, point trop nouveau, d'un goût doux & piquant, & d'une odeur agréable.

Vina probantur odore, ſapore, nitore, colore.
Si bona vina cupis, quinque hæc laudantur in illis,
Fortia, formoſa, & fragrantia, frigida, friſca.
Vinum ſit clarum, antiquum, ſubtile, maturum,
Ac bene dilutum, ſaliens, moderamine ſumptum.
(Sch. Sal.)

Si on boit du vin à jeun le matin, c'eſt un très-bon vermifuge; on a toujours obſervé que les Prêtres, qui en prennent à jeun, ſont rarement ſujets aux fievres putrides : on s'en ſert ſouvent en médecine comme cardiaque & diaphorétique. Le vin rouge, de trois feuilles au moins, eſt très-bon dans les fievres putrides, pourvu qu'on en prenne modérément.

Appliqué extérieurement il eſt réſolutif, fortifiant & cicatriſant : on l'employe auſſi pour tirer la teinture des différentes ſubſtances. Ces vins ſont connus ſous les noms de vins médicinaux.

Prenez des racines récentes d'aulnée, ratiſſées & coupées par tranches, deux onces, mettez-les macérer à froid pendant quinze jours dans une pinte de bon vin rouge, le vaiſſeau bouché : prenez-en une ou deux cuillerées après le repas, dans le relâchement & la péſanteur d'eſtomac.

Prenez feuilles de romarin & de pouliot, de chacune deux poignées, feuilles de ſabine une poignée, ſafran & borax deux gros, limaille de fer crue une once ; mettez le tout macérer à froid pendant huit jours dans ſix pintes de bon vin rouge : vous en ordonnerez la colature, à la doſe d'un verre le matin à jeun, pendant neuf jours, pour rétablir les regles ſupprimées.

Le vin d'abſynthe ſe prépare ainſi : mettez au tems des vendanges, dans un baril d'environ deux hottes, un faſcicule ou groſſe botte de ſommités d'abſynthe, cueillie dans ſa force & deſſechée, trois onces de cannelle concaſſée,

du mout ou du ſuc de raiſins blancs nouvellement exprimés, juſqu'à ce qu'on le touche au doigt; quand il aura bouilli, rempliſſez le baril & bouchez-le bien. Ce vin eſt vermifuge, ſtomacal & anti-hyſtérique, la doſe eſt d'un verre par jour.

Le blanc entre dans le vin anti-ſcorbutique, l'eau anti-ſcorbutique, vulnéraire & épileptique; dans la gelée de corne de cerf, dans le ſyrop d'abſynthe compoſé, de mercurielle compoſé & de viperes, dans le collyre de Lanfranc, les pillules mercurielles, l'huile de petits chiens, de crapaux, de vers & de ſcorpions compoſés, dans l'onguent pour les brûlures, dans l'emplâtre de grenouilles, la préparation de *laudanum*, de lombrics & de cloportes de la Pharmacopée de Paris. La même Pharmacopée employe le vin rouge dans ſon vin aromatique, aſtringent, fébrifuge, dans ſon ſyrop de quinquina, de caſcarille, dans ſon baume vulnéraire,

ſon emplâtre *diachyllum*, & ſon huile de caſtor.

On fait dans ces pays, avec le marc des raiſins, une eſpece d'eau-de-vie commune qu'on retire par la diſtillation. On ramaſſe ces marcs en tas, on les laiſſe de nouveau fermenter après les avoir bien couverts, après quoi on les diſtille : nous en parlerons ci-après, lorſque nous traiterons de l'eau-de-vie. Les bourgeois du pays Meſſin ſont privés de ces marcs, le Conſeil du Roi T. C. les a accordé à l'Hôtel-de-Ville de Metz, pour l'indemniſer des charges auxquelles elle eſt aſtreinte.

Dans pluſieurs pays ce marc ſe met dans les tonneaux, on verſe de l'eau deſſus, qui ſe charge de quelques principes du raiſin, & devient un peu vineuſe : elle ſert de boiſſon aux gens de la campagne ; mais elle eſt ſujette à s'aigrir, & convient fort peu aux eſtomacs foibles, elle excite des tranchées & cauſe des obſtructions ; moins cette liqueur

eſt chargée d'eau, & plus eſt grande la quantité de marcs avec laquelle on la fait, moins elle eſt nuiſible.

Ce même marc eſt auſſi très-bon pour faire promptement l'excellent vinaigre: lorſqu'il eſt encore frais, on en remplit une futaille, on l'y laiſſe échauffer pendant quelques jours, enſuite on l'arroſe de pluſieurs ſceaux de vin; au bout de quelque tems il ſe convertit en excellent vinaigre. On fait un uſage continuel du vinaigre dans les cuiſines, pour l'aſſaiſonnement des alimens; il eſt auſſi d'une très-grande utilité dans la médecine: avant de rapporter ſes propriétés, il eſt à propos d'en donner la définition.

Le vinaigre n'eſt autre choſe qu'un vin, dont les parties ſalines & acides tiennent comme liées & enchaînées les parties ſulphureuſes & ſpiritueuſes; c'eſt un nouveau dégré de fermentation: il ſe nomme en Latin *acetum*, en Anglois *vinegar*, en Italien *aceto*, & en Allemand *eſſig*.

Il contient, par l'analyſe chymique, beaucoup d'acide, à demi volatiſé par des ſouffres exaltés, un peu d'huile & de terre, & une grande quantité de phlegme.

La plûpart des Vinaigriers ſont une eſpece de ſecret du procédé qu'ils employent pour changer le vin en vinaigre, nous en avons déja raporté un plus haut. Pluſieurs employent les lies de vinaigres ſur leſquelles ils verſent du vin : ils mettent ce vin dans un endroit chaud ; bientôt la liqueur ſe trouble, le mouvement s'y excite, ſa ſaveur s'aigrit, la liqueur s'éclaircit auſſi-tôt & devient vinaigre : il faut pour-lors le mettre dans un endroit frais, de peur qu'il ne fermente de nouveau & ne ſe gâte. Pour en faire ſur le champ, il ne s'agit que de mêler de la crême de tartre avec de la lie de vinaigre, & de verſer de l'eau ſimple par deſſus. Vous pouvez auſſi en peu de tems changer un tonneau de mauvais vin en bon vinaigre, ſi vous

ſuſpendez dedans un nouet contenant cinq livres de tartre cru, réduit en poudre ſubtile, & arroſé d'une livre d'huile de vitriol, & ſi vous agitez de tems en tems le nouet. On vante beaucoup le vinaigre roſat, il ſe prépare ainſi:

Prenez de gros boutons de roſes rouges, appellés roſes de provins, coupez-en l'onglet, c'eſt la partie blanche couverte du calice; faites ſecher la partie rouge au ſoleil: prenez une livre de ces roſes ainſi préparées, mettez-les dans une forte bouteille de verre, verſez par-deſſus huit livres de bon vinaigre, bouchez la bouteille, & expoſez-la au ſoleil pendant environ trois ſemaines, après quoi exprimez & coulez le tout: verſez l'expreſſion dans la même bouteille, expoſez-la au ſoleil pendant le même eſpace de tems, coulez le vinaigre en exprimant le jus, & gardez-le pour l'uſage.

Les vins ſpiritueux, forts & généreux, ſont les plus propres à faire le

bon vinaigre; les vins foibles, aqueux, peu chargés de parties ſpiritueuſes, ne fourniſſent au contraire qu'un vinaigre très-foible. Pour éprouver la force du vinaigre, M. Geoffroy y mettoit une quantité donnée de ſel de tartre, bien ſec & bien pulvériſé; quand le vinaigre étoit bien fort, deux gros abſorboient douze grains de ce ſel, au lieu que quand il étoit médiocre, ces deux gros n'en abſorboient que huit grains, & ſeulement quatre, lorſqu'il étoit foible.

M. Stahl nous a apprit à rendre le vinaigre plus concentré & plus pénétrant, en lui ôtant l'eau ſurabondante qu'il contient; pour faire ce procédé, il expoſe le vinaigre à la gelée, l'eau s'en ſépare ſous la forme de glaçons, par cette méthode on peut réduire dix-ſept ou dix-huit pintes de vinaigre à ſix pintes au plus. Le vinaigre ainſi concentré eſt ſi fort, que celui qui n'abſorboit que ſix grains de ſel de tartre, en ab-

ſorbe, après la concentration, vingt-quatre grains.

Le vinaigre eſt anti-putride, diſcuſſif & rafraîchiſſant, il ſe mêle facilement avec l'eau & avec toutes les liqueurs du corps humain; il appaiſe la ſoif, il ranime les oſcillations des fibres nerveuſes, ſans les trop irriter; il eſt très-bon dans les ſyncopes, les foibleſſes & les langueurs hyſtériques. Boerrhave aſſure avoir guéri avec le vinaigre, pris intérieurement & appliqué extérieurement ſous les narines, des maladies convulſives, des affections ſoporeuſes & hyſtériques, contre leſquelles il avoit inutilement employé les remédes les plus violens.

Le vinaigre eſt auſſi d'un très-grand ſecours dans les hémorragies, ſon uſage extérieur eſt très-bon pour prévenir les inflammations; ſa fumée arrête le ſang du nez. Il eſt auſſi très-propre dans les eſquinancies, c'eſt un des meilleurs préſervatifs contre les fievres malignes,

peſtilentielles & la peſte; on l'employe avec ſuccès dans ces cas, pourvu qu'on y faſſe infuſer quelques plantes cordiales & aléxiteres, telles que la rhue, le ſcordium, l'angélique, la carline, l'impératoire, &c. Rien n'eſt meilleur, pour garantir de ces maladies, qu'une éponge imbibée de ce vinaigre, & préſentée au nez, il eſt infiniment plus ſouverain que l'eau de la Reine d'Hongrie. On fait un ſyrop, dont le vinaigre eſt la baſe, avec les framboiſes & les groſeilles, qui eſt très-bien indiqué dans les fievres putrides. Perſonne n'ignore l'hiſtoire du vinaigre des quatre voleurs, il ſe prépare ainſi:

Prenez deux pintes de vinaigre blanc, faites-y infuſer quatre onces d'ails coupés en petites tranches, ajoûtez-y de l'*aſſa fœtida* une once, des racines de gentiane deux onces, du mithridate une once, des graines de genievre une poignée: laiſſez infuſer le tout ſur des cendres chaudes, ou au ſoleil, pendant

vingt-quatre heures, dans un vaiſſeau bien bouché ; mettez-le enſuite en bouteille, après l'avoir paſſé & preſſé : la doſe eſt d'une cuillerée le matin à jeun. Ce vinaigre eſt un très-bon préſervatif contre la peſte.

L'oxicrat, eſt une préparation qui ſe fait avec une partie de vinaigre ſur cinq parties d'eau, on l'employe dans les fomentations, les gargariſmes & les lavemens.

Borel a obſervé que le vinaigre diminuoit l'embonpoint des perſonnes trop graſſes ; ſon uſage immodéré eſt très-pernicieux. Les perſonnes du ſexe, qui, par un goût dépravé, en boivent avec excès, ſervent d'expérience bien funeſte, puiſqu'elles tombent ſouvent dans une maigreur, & un deſſechement qui les conduit à la phtiſie & à la mort. Le vinaigre eſt par conſéquent contraire aux perſonnes maigres & exténuées, aux poitrinaires, aux vieillards & aux mélancoliques.

Prenez du vitriol deux gros, de la rhue une poignée, du vinaigre diſtillé une livre; faites macérer la rhue dans le vinaigre pendant un jour, paſſez enſuite la liqueur & mettez-y le vitriol en poudre : verſez de cette liqueur ſur des tuiles rougies au feu, pour faire une fumigation pendant les tems de peſte.

On a découvert, par hazard, pendant le courant de cette année, que le vinaigre eſt un vrai ſpécifique contre la rage. Un pauvre homme, habitant d'Udine, en Frioul, Ville dépendant de la République de Veniſe, ayant été mordu d'un chien enragé, au lieu de prendre le remede qu'on lui avoit préparé pour cette maladie, bût, par mégarde, une pareille doſe de vinaigre de vin, & il fut parfaitement guéri. Sur le bruit de cette guériſon ſinguliere, un Médecin de Padoue s'eſt tranſporté à Udine pour ſe certiorer du fait; & ſur la preuve qu'il en eut, il tenta pluſieurs fois le même remede, dont le ſuccès

fut toujours conſtant : il fait prendre à ſes malades une livre de vinaigre par jour, en trois doſes, le matin, à midi, & le ſoir.

Le vinaigre eſt la baſe du fameux gargariſme, employé avec ſuccès contre la maladie peſtilentielle & épidémique des chevaux & bêtes à corne, qui régnoit l'année derniere.

Prenez un pot de fort vinaigre, une poignée d'ails, autant de ſel, une cuillerée de poivre & de ſuye de cheminée, du vitriol bleu de la groſſeur d'une muſcade & autant d'alun : pilez & mêlez le tout avec le vinaigre pour faire un gargariſme, dont on fera uſage deux ou trois fois le jour dans la maladie épidémique des bêtes à corne.

On employe auſſi le vinaigre pour conſerver des feuilles, des fleurs & des fruits, il empêche l'air de pouvoir y pénétrer. Il eſt encore d'un grand uſage dans les armées, pour rafraîchir les canons.

La Pharmacopée de Paris rapporte la compoſition de l'eſprit de vinaigre, du vinaigre roſat, du vinaigre d'œillet, de romarin, de ſureau, &c. du vinaigre ſcillitique, thériacal, antiſeptique & de Saturne. Elle employe le vinaigre ſimple dans l'*oximel ſimplex*, dans l'onguent *album rhaſis*, égyptiaque & *nutritum*, dans l'emplâtre *oxycroceum*, celui de la main de Dieu & de grenouilles, dans le baume verd & les pillules de Bontius; elle s'en ſert dans les préparations de gommes ammoniac, de *galbanum*, de *ſagapenum*, d'*opoponax*, de *bdellium* & d'euphorbe; de même que dans celles de racines de tithymale & d'ellébore, de feuilles de lauréole, de cantharides, de plomb calciné blanc, de ſouffre doré, d'antimoine, de la pierre médicamenteuſe : elle fait auſſi entrer les vinaigres compoſés dans pluſieurs de ſes préparations : l'énumération en ſeroit trop longue pour la rapporter ici.

Le vin nous fournit, par ſa dépura-

tion, deux corps qui ſont auſſi d'une grande utilité dans la médecine, le tartre & la lie de vin.

Le tartre eſt une ſubſtance ſaline, dure, acide au goût, un peu auſtere, qui s'attache aux parois des tonneaux de vin, dont on ne peut le détacher qu'à force de racler : on en diſtingue de deux ſortes, le blanc & le rouge; l'on tire le blanc d'allemagne, & le rouge de Provence ou d'Italie. On prépare avec le tartre différens remedes chymiques, que nous omettrons ici, avec d'autant plus de raiſon, qu'on n'employe pas pour ces ſortes de préparations le tartre du pays.

Pour ce qui eſt de la lie du vin, qui eſt une eſpece de tartre précipité au fond du tonneau, les Vinaigriers en font grand uſage; ils en ſéparent la partie la plus liquide pour faire du vinaigre, ainſi que nous l'avons dit, & ils en font ſecher la partie qui a le plus de conſiſtence, ils la font enſuite brûler & calciner dans des grands troux qu'ils font

dans les campagnes: cette matiere calcinée ſe nomme cendre gravelée, elle reſſemble beaucoup au tartre ordinaire calciné, & contient un ſel fixe alkali, très-âcre, mais peu chargé de terre: ils vendent cette cendre aux Teinturiers & aux Dégraiſſeurs, on lui attribue une vertu déterſive, brûlante & réſolutive; elle entre avec la chaux dans la pierre à cautere.

Gabriel Clauderus prétend conſerver les cadavres de la corruption, en les faiſant tremper dans une liqueur empreinte de ſel ammoniac & de cendre gravelée: cette cendre ne ſe conſerve que dans un lieu ſec, parce qu'elle s'humecte facilement à cauſe du ſel alkali qu'elle contient.

On tire encore du vin, par la diſtillation, l'eau-de-vie, & ce qu'on appelle l'eſprit de vin; les vins les plus forts ne ſont pas ceux qui donnent le plus d'eau-de-vie, ceux qui commencent à ſe gâter ſont les meilleurs.

L'eau

L'eau-de-vie, que les Latins nomment *aqua vita ſpiritus vini tenuior*, les Anglois *proof ſpirit of wine*, les Italiens *aqua di vita*, & les Allemans *aqua-vit*, *brant-wein*; ſe fait ainſi:

On choiſit avec attention le vin le plus convenable, on en remplit la chaudiere de l'alembic, environ juſqu'au tiers, après l'avoir bien lavé & échaudé; on la couvre de ſon chapiteau, on le lute exactement, on diſpoſe le refrigérant de façon que le bec paſſe au travers; on fait auſſi proviſion d'eau & de linge mouillé pour rafraîchir le chapiteau, on allume enſuite un grand feu ſous la chaudiere pour la faire bouillir, & lorſqu'elle eſt en train, on le diminue peu à peu, par ce moyen on parvient à tirer la quinteſſence du vin.

L'eau-de-vie, pour qu'elle ſoit bonne, doit être nette & brillante, ni trop blanche ni trop nébuleuſe, il faut qu'elle pétille & qu'elle mouſſe lorſqu'on la verſe dans un verre, & qu'elle ſe deſſe-

che promptement ſur la main lorſqu'on l'en a frottée. M. Geoffroy, dans les mémoires de l'Académie des Sciences, an. 1718, propoſe une méthode pour connoître la bonne eau-de-vie; elle conſiſte à la faire brûler dans un vaiſſeau d'argent d'une forme cylindrique, ſoutenu dans l'eau, qu'on entretient toujours froide; on meſure enſuite, avec une eſpece de jauge, dont M. Geoffroy donne les graduations & la figure, la quantité de phlegme reſtée, après la combuſtion de l'eau-de-vie qu'on a employée.

On diſtille auſſi la lie du vin, on la jette dans la chaudiere ainſi que le vin, après cependant y avoir mis auparavant de l'eau & du ſable au fond, pour lui ôter tout mauvais goût : il faut obſerver de ne pas pouſſer le feu auſſi vivement que pour le vin, parce que la lie eſt ſujette à monter.

Quand on veut tirer l'eau-de-vie des marcs, comme nous l'avons annoncé,

il faut avoir une plaque de cuivre de la même circonférence que la chaudiere, percée comme une écumoire & appuyée ſur un trépié d'environ un demi-pied de haut, enſuite il faut mettre un demi-pied d'eau dans la chaudiere, de façon que l'eau paſſe la plaque d'un travers de doigt, on met enfin le marc du vin ſur la plaque, & on pouſſe le tirage à grand feu : cette eau-de-vie n'eſt pas toujours la meilleure.

L'eſprit de vin eſt une eau-de-vie diſtillée ; pour le faire, rempliſſez à moitié d'eau-de-vie un matras à grand col, & y ayant adopté un chapiteau & un récipient, lutez les jointures avec le papier & la colle, poſez votre matras ſur un pot à demi rempli d'eau, & placez le pot ſur un feu modéré, pour faire diſtiller au bain de vapeur l'eſprit qui ſe ſéparera de ſon phlegme & qui montera pur ; continuez ce degré de feu juſqu'à ce qu'il ne diſtille plus rien, vous aurez un eſprit de vin

dephlegmé dès la premiere diſtillation : on ſe ſert de cet eſprit pour faire le vernis.

L'eau-de-vie, priſe modérément, peut contribuer à la ſanté, elle aide à la digeſtion en briſant & atténuant les parties groſſieres des alimens, elle ſe diſtribue aiſément par-tout à cauſe de ſa légéreté, elle rétablit les forces & donne une nouvelle vigueur au ſang, elle eſt très-bonne aux vieillards, aux perſonnes caſſées, & aux tempéramens froids & phlegmatiques. Les Soldats en font uſage avant que d'aller au combat, elle augmente le mouvement de leurs eſprits animaux, leur donne par conſéquent plus de force & de vigueur pour ſurmonter les dangers.

Lorſqu'on uſe avec excès de l'eau-de-vie, loin d'être ſalutaire, elle eſt très-pernicieuſe; elle enyvre, elle hebete, occaſionne des catarres, la goutte, l'apopléxie, la paralyſie, & pluſieurs autres maladies.

Comme l'eau-de-vie a un goût fort déſagréable, on a tâché d'y remédier, en ajoûtant pluſieurs ingrédiens, & pour-lors on lui a donné le nom de ratafiats ou de liqueurs. La liqueur de Nancy eſt très eſtimée chez l'étranger, les S^rs. Boiſſerand en ont un débit conſidérable. On en compoſe de pluſieurs ſortes, dont l'excès eſt auſſi pernicieux à la ſanté que celui de l'eau-de-vie ſimple.

L'eau-de-vie & l'eſprit de vin ſont ſi généralement employés dans la pharmacie & la chirurgie, qu'il ſeroit inutile ici d'en parler plus au long; ils ſervent de menſtrues & de véhicule à preſque tous les remedes ſpiritueux & ſtimulans; c'eſt pourquoi on les preſcrit ordinairement dans l'apopléxie, la paralyſie & la léthargie: on en fait auſſi uſage extérieurement pour les plaies, les contuſions, les edemes, &c.

DISSERTATION XXVIII.

De la Viperine.

Inviſibilia Dei, ejuſque ſempiterna virtutes ex mundi operibus conſpici poſſunt. (D. Paulus.)

LA viperine eſt une plante dont la racine eſt dure, ligneuſe, permanente, groſſe comme le pouce; elle pouſſe une tige de la hauteur de plus de deux pieds, ronde, velue, rameuſe, verte, moëlleuſe, marquetée de quelques points noirs & rudes comme la peau d'un ſerpent. Cette tige eſt garnie de feuilles oblongues, étroites, velues & rudes au toucher, diſpoſées ſans aucun ordre, & d'une couleur verte obſcure. Dès le milieu juſqu'au ſommet de la tige naiſſent des fleurs, attachées pluſieurs enſemble par des pédicules velus aux

aiſſelles de chaque feuille; elles ſont de couleur purpurine dès qu'elles commencent à paroître, & deviennent inſenſiblement bleues à meſure qu'elles s'épanouiſſent; elles ſont en forme d'entonnoir panaché & découpé par les bords en cinq parties inégales, renfermant dans ſon centre cinq étamines purpurines à ſommets oblongs, & un pyſtile blanc. Le calice qui les ſoutient eſt pareillement fendu juſqu'à la baſe en cinq parties longues, étroites, pointues & cannelées. Quand ces fleurs ſont paſſées, il leur ſuccéde quatre ſemences réunies enſemble, ridées, approchant pour la figure de la tête d'une vipere, d'où on a donné ſans doute à cette plante le nom de viperine.

Elle ſe nomme chez les Botaniſtes, *echium*, *Offic. Echion*, *Cæſalp. 436. Echium Dod. Pempt. 631. Bugloſſa ſylveſtris. Brunf. Echium vulgare*, *Pin. 254. J. B. 3. 586. Tour. 135. Park. Ger. Emac. Raii hiſt. 498. Bugloſſum*

ſylveſtre. Lob. icon. 579. Lonic. Onoſma, Matth. Lac. Caſt. Tabern. Lugd. hiſt. 1107. Lycopſis Cord. in Dioſc. Lycopſis germanica purpurea Fuchſ. Anchuſa prima Dioſcoridis. Guilland. Echium caule ſimplici, foliis caulinis lanceolatis hiſpidis, floribus ſpicatis lateralibus. Linn. Hort. Cliff. 43. Echion ſive Echium colore floris ex purpura rubente, anchuſa major, herba viperaria, bugloſſum agreſte, ſerpentaria ſive viperina, lingua hircina vulgi, alcibion, ſeu alcibiadion, aut alcibiacum, nonnull.

Cette plante eſt fort commune, elle vient naturellement ſans aucune culture, dans les champs, le long des chemins, aux lieux pierreux, ſablonneux & incultes; elle fleurit preſque pendant tout l'été, conſerve pendant l'hyver ſa verdure, eſt bis-annuelle. Elle fait partie de la ſeconde claſſe de Tournefort, de la cinquieme de Linnæus, & de la ſeconde famille de notre premiere claſſe.

Les anciens lui attribuoient une qua-

lité chaude & ſeche au troiſieme degré ; elle donne, par l'analyſe chymique, beaucoup d'huile & peu de ſel. L'étymologie de ſon nom, *echium*, qu'on lui donne, vient du grec, ἔχις, vipere, parce que la ſemence de cette plante, ainſi que nous l'avons dit, reſſemble à la tête d'une vipere ; ou peut-être parce qu'on a penſé anciennement que cette plante étoit un vrai antidote contre la morſure des viperes, comme l'ont prétendu Dioſcoride, Matthiole, & tous les anciens. Céſalpin tâche en vain de confirmer ce ſentiment, il nous donne même la formule ſous laquelle on peut la preſcrire dans ces cas.

Prenez, dit-il, une poignée de feuilles de viperine & environ une demi-once de ſa racine ; faites-les piler & infuſer dans trois verres de vin ; faites-en boire le jus au malade, & appliquez le marc ſur ſa bleſſure.

Les modernes n'ont jamais reconnu dans la viperine cette prétendue qualité,

& ſi on la lui a attribuée, ce n'eſt qu'à cauſe de ſa reſſemblance avec la vipere, ce qui eſt une preuve très-conjecturale.

La prétendue vertu anti-épileptique que J. Bauhin lui reconnoît, n'eſt pas plus vrai-ſemblable, elle n'a jamais été vérifiée.

Pluſieurs Médecins ordonnent la viperine en infuſion dans la petite vérole, on la ſubſtitue pour l'ordinaire à la bugloſſe; elle eſt émolliente, humectante & pectorale, ainſi que cette derniere, quoique dans un moindre degré : c'eſt par cette raiſon qu'on peut valablement la preſcrire pour le même uſage. Voyez notre Diſſertation ſur la bugloſſe.

DISSERTATION XXIX.

Des Plantes béchiques, qui ſont rapportées en d'autres familles.

Nec omnibus facies una.

OUtre les différentes plantes dont nous avons fait mention dans cette ſeconde famille, on en trouve encore dans la Lorraine & les trois Evêchés pluſieurs autres douées de la même vertu, qui produiſent un effet à peu près ſemblable : telles ſont, l'Argemone, l'Ariſtoloche, la Barbe de bouc, le Botrys, le Bouillon blanc, le Calment, le Cerfeuil d'Eſpagne, la Fougere, la Grande-Conſoude, la Guimauve, l'Iris de Florence, le Marrube blanc, la Julianne, le Libanotis, l'Ortie, la Paſque-

rette, le Pied de veau, le Polypode, le Putiet, le Safran, la Scabieuſe & la Véronique. Toutes ces plantes, au nombre de vingt-deux, ſont pectorales, & par conſéquent doivent faire partie de notre famille des béchiques; & ſi nous les avons rangées en d'autres familles, nous ne l'avons fait que pour nous conformer aux ſentimens de la plûpart des Praticiens, qui ne conſiderent en elles que leurs vertus les plus connues; abſtraction faite de celles qui ne ſont pas ſi familieres.

1°. L'argemone. Perſonne ne peut diſputer à ſa gouſſe, à ſa fleur & à ſa ſemence une vertu pectorale. *Voyez Claſ. 2. T. XIX. des Plantes anodines, Diſſert. 3.*

2°. L'ariſtoloche. Sa racine, miſe en poudre & priſe à la doſe d'un gros, n'eſt pas moins ſalutaire aux aſthmatiques que celle de l'iris. *Voyez Claſ. 1. T. V. des Plantes emmenagogues, Diſſert. 4.*

3°. La barbe de bouc. Ses racines

ſont très-pectorales. *Voyez Claſ. 2. T. XI. des ſtomachiques, Diſſert. 4.*

4°. Le botrys. On le recommande dans l'aſthme. *Voyez Claſ. 1. T. V. Diſſert. 7.*

5°. Le bouillon blanc. On preſcrit très-ſouvent ſes fleurs en infuſion pour adoucir la toux & les âcretés de la poitrine. *Voyez Claſ. 2. T. XVII. des Plantes émollientes, Diſſert. 7.*

6°. Le calament. L'infuſion de ſes fleurs & de ſes feuilles s'employe avec ſuccès dans les toux opiniâtres, & procure une expectoration facile, de même que l'infuſion de l'origan, du pouliot, de l'hyſſope & de quelques autres aromatiques. Le ſyrop qu'on en compoſe, eſt très-bien indiqué dans l'aſthme, la difficulté de reſpirer, & dans les différentes maladies du poumon, qui ont pour cauſe une pituite ou lymphe épaiſſie dans les bronches de ce viſcere. *Voyez Claſ. 2. T. IX. des Plantes céphaliques, Diſſert. 6.*

7°. Le cerfeuil d'Eſpagne. Les aſthmatiques ont coutume de fumer les feuilles de cette plante deſſechées de même que celles du tabac, & s'en trouvent très-bien. *Voyez Claſ. 1. T. 8. des Plantes cordiales, Diſſert. 16.*

8°. La fougere. On peut ſubſtituer dans les ptiſannes ſes feuilles aux capillaires. *Voyez Claſ. 2. T. XIII. des Plantes hépatiques, Diſſert. 11.*

9°. La grande-conſoude. On preſcrit très-ſouvent, & toujours avec ſuccès, ſa racine, en conſerve avec le miel blanc, ou en ptiſanne, dans les crachemens & les ulceres des poumons. *Voyez Claſ. 2. T. XVI. des Plantes vulnéraires, Diſſert. 24.*

10°. La guimauve. On ſait l'uſage qu'on fait de ſes racines, de ſes fleurs & de ſes ſommités dans les ptiſannes pectorales. *Voyez Claſ. 2. T. XVII. des Plantes émollientes, Diſſert. 13.*

11°. L'iris de Florence. Nous avons fait voir, dans le volume précédent,

de quelle efficacité eſt ſa racine dans l'aſtme & les maladies de la poitrine. *Voyez Claſ. 1. T. II. Diſſert. 15.*

12°. La Julianne. On l'ordonne quelquefois dans l'aſthme & la toux invétérée. *Voyez Claſ. 2. T. XV. des Plantes anti-ſcorbutiques, Diſſert. 8.*

13°. Le libanotis. Ses ſemences & ſes racines ſe preſcrivent dans les toux invétérées. *Voyez Claſ. 2. T. XIV. des Plantes carminatives, Diſſert. 10.*

14°. Le marrube blanc. Ses feuilles & ſes fleurs, preſcrites ſous la formule de ſyrop ou de ptiſanne, ſont très-propres à exciter l'expectoration, & ſoulagent les aſthmatiques. *Voyez Claſ. 1. T. V. des Plantes emmenagogues, Diſſert. 14.*

15°. L'ortie. On fait avec ſes fleurs une conſerve qui eſt très-bien indiquée dans le crachement de ſang. *Voyez Claſ. 2. T. XVI. des Plantes vulnéraires, Diſſert. 35.*

16°. La paſquerette & la marguerite.

Leurs fleurs & leurs feuilles, ainſi que celles de la plûpart des vulnéraires aſtringens, priſes en ptiſanne ou en infuſion, ſont très-bonnes dans les ulceres du poumon. *Voyez Claſ. 2. T. XVI. des Plantes vulnéraires.*

17°. Le pied de veau. On fait avec ſa racine fraiche & du miel blanc une conſerve, dont on recommande ſouvent l'uſage à la doſe d'une demi-once, dans l'aſthme, & lorſqu'il s'agit d'exciter les crachats. *Voyez Claſ. 2. T. XIII. des Plantes hépatiques, Diſſert. 17.*

18°. Le polypode. Ses racines & ſes feuilles ont la même propriété que les capillaires. *Voyez Claſ. 2. T. XIII. des Plantes hépatiques, Diſſert. 18.*

19°. Le putiet. Ses feuilles, infuſées dans du lait, ſont très-propres dans les toux invétérées. *Voyez Claſ. 2. T. XII. des fébrifuges, Diſſert. 10.*

20°. Le ſafran. On fait infuſer une pincée de ſes fleurs dans un demi-ſeptier de lait, en cas de rhume & de pulmonie.

nie. *Voyez Claſ. 1. T. V. des hyſtériques, Diſſert. 24.*

21°. La ſcabieuſe. Cette plante, ainſi que la plûpart des diaphorétiques, procure une ample expectoration dans les pleuréſies. *Voyez Claſ. 1. T. VII. des diaphorétiques, Diſſert. 19.*

22°. La véronique. Cette plante eſt le véritable thé de l'europe, ainſi que nous le démontrerons dans la ſuite, & produit des effets merveilleux dans la plûpart des maladies de la poitrine. *Voyez Claſ. 2. T. XVI. des Plantes vulnéraires, Diſſert. 123.*

Fin du troiſieme Volume.

LISTE DES PERSONNES

Qui ont bien voulu contribuer aux frais des Planches du troiſieme Volume.

MR. LOUIS DE MONTMORENCY-LAVAL, *premier Baron Chretien, Evêque de Metz, & Prince du S. Empire.*

M. CLAUDE DROUAS DE BOUSSEY, *Evêque & Comte de Toul, Prince du S. Empire.*

M. DE LA SALLE, *Commiſſaire des Guerres, Chevalier de l'Ordre Royal & Militaire de S. Louis.*

M. DE CHAZELLE, *Préſident à Mortier au Parlement de Metz, Directeur de la Société Royale des ſciences & des arts de la même Ville.*

M. *l'Abbé* DE BESSE DE LA RICHARDIE, *Chanoine & Grand-Chantre de la Cathédrale de Metz, Licentié en Théologie de la Faculté de Paris, & Membre de la Société Royale des ſciences & des arts de Metz.* Ce généreux Mecène a déja contribué aux frais d'une planche dans le premier Volume.

M. DE LA RICHARDIE, *Abbé Commandataire de l'Abbaye Royale de S. Clement de Metz.*

Mrs. Les Maître, Echevins et Conseillers de l'Hôtel-de-Ville de Metz.

M. D'ARGENVILLE, *Maître des Comptes, des Sociétés Royales des Sciences de Londre & de Montpellier.*

Mdme. DE PONS, *Douairiere de M. de Nevron, Préſident à Mortier au Parlement de Metz.*

M. VILLIEZ, *Négociant, Droguiſte & Juge-Conſul de Lorraine & Barrois.*

M. LEOPOLD, *Ecuyer, Conſeiller, Sécretaire du Roi, Maiſon, Couronne de France & de ſes Finances, Seigneur de Corny.* C'eſt pour la ſeconde fois que ce Monſieur contribue aux frais des Planches de cet Ouvrage. Celle dont il a déja fait les frais ſe trouve dans le ſecond Volume.

M. CLAUDE GUSTAVE CHRETIEN, *Marquis Deſſales, Lieutenant-Général des Armées du Roi, Gouverneur & Seigneur de Vaucouleurs, Aggrégé d'honneur du College Royal des Médecins de Nancy*, &c. &c.

Les RR. PP. Benedictins de l'Abbaye de S. Clement de Metz

Mrs. Les Avocats du Parlement de Metz.

M. Le Comte DE ROSIERES d'Euvexin.

FIN.

APPROBATION.

J'Ai lû, par ordre de Monſeigneur le Chancelier, *le troiſieme Volume du* TRAITE' HISTORIQUE DES PLANTES *qui croiſſent dans la Lorraine, &c. compoſé par M.* BUCHOZ, *Docteur Aggrégé au College Royal des Médecins de Nancy, &c.* L'auteur m'a paru avoir donné beaucoup d'attention à décrire exactement les Plantes béchiques qui croiſſent en Lorraine, avec leur nom, les endroits de leur naiſſance, la maniere de les cultiver, les principes qu'elles contiennent, & leurs propriétés; ce qui doit rendre utile ce Livre, que je crois digne de l'impreſſion. A Nancy, ce dix Août 1763.

Signé, BAGARD, *Préſident du College Royal, Cenſeur Royal.*

EXTRAIT DES REGISTRES de la Société Royale des ſciences & des arts de Metz.

Du Lundi 12 Décembre 1763.

CE jour, Meſſieurs Bailly de Tſchoudy & Mangin, Médecin du Roi à l'Hôpital Royal & Militaire, Commiſſaires nommés à l'effet de l'examen du Manuſcrit *du troiſieme Volume du* TRAITE' HISTORIQUE DES PLANTES *qui croiſſent dans la Lorraine & les trois Evêchés ; Par M.* BUC'HOZ, *Médecin ordinaire de Sa Majeſté Polonoiſe, Duc de Lorraine & de Bar, Docteur Aggrégé au College Royal des Médecins de Nancy, l'un des Membres Correſpondans de ladite Société Royale :* ont dit, qu'eu égard à l'utilité qui réſulte de la connoiſſance de ces Plantes, la Société Royale peut approuver que l'Auteur en faſſe l'édition ſous le titre de l'un de ſes Correſpondans ; & en conſéquence dudit rapport, la Société Royale a approuvée que M. BUC'HOZ prenne, dans l'édition dudit troiſieme Volume de ſon Hiſtoire des Plantes, la qualité

de l'un de ſes Membres Correſpondans. En foi de quoi, Nous, Secrétaire Perpétuel de ladite Société Royale des ſciences & des arts, avons délivré les Préſentes à mondit Sr. BUCHOZ, & à icelle appoſé le ſceau de ladite Société Royale. Fait à Metz, les jour & an que deſſus.

Signé, DUPRÉ DE GENESTE.

TABLE
DES DISSERTATIONS
Contenues dans ce troiſieme Volume.

DISSERTATION I. *Des Plantes béchiques ou pectorales*, page 1

Diſſert. II. *De l'Amandier*, 11

Diſſert. III. *De l'Aulnée*, 27

Diſſert IV. *De la Bourrache*, 38

Diſſert. V. *De la Bugloſſe*, 47

Diſſert. VI. *Du Capillaire.* 64

Diſſert. VII. *Du Céterach*, 73

Diſſert. VIII. *Du Condrile*, 76

Diſſert. IX. *Du Chou*, 81

Diſſert. X. *Du Figuier.* 129

Diſſert. XI. *De l'Herbe-à-Coton*, 145

Diſſert. XII. *Du Lierre terreſtre*, 149

Diſſert. XIII. *Du Navet*, 157
Diſſert. XIV. *De l'Ornithogallum*, 166
Diſſert. XV. *Du Pas-d'Ane*, 174
Diſſert. XVI. *Du Pavot rouge, ou Coquelicot*, 182
Diſſert. XVII. *Du Pied-de-Chat*, 191
Diſſert. XVIII. *Du Polytric*, 196
Diſſert. XIX. *Du Pommier*, 199
Diſſert. XX. *De la Pulmonaire*, 263
Diſſert. XXI. *De la Queue de Pourceau*, 279
Diſſert. XXII. *De la Rave*, 284
Diſſert. XXIII. *De la Réglisſe*, 291
Diſſert. XXIV. *De la Rhue de muraille*, 301
Diſſert. XXV. *De la Roſée du Soleil*, 305
Diſſert. XXVI. *Du Velar, ou Tortelle*, 313

Dissert. XXVII. *De la Vigne*, 319
Dissert. XXVIII. *De la Viperine*, 390
Dissert. XXIX. *Des Plantes béchiques, qui sont rapportées en d'autres familles*, 395
Liste des Personnes qui ont bien voulu contribuer aux frais des Planches du troisieme Volume, 402

Fin de la Table du troisieme Volume.

A61 1456325

AVIS.

ON diſtribuera les Planches par cent, ſous même format grand in-4°. afin qu'on puiſſe les relier dans un volume détaché; on s'attache à les rendre plus exactes que faire ſe peut. Tous les Souſcripteurs qui en ont déja reçu, recevront les mêmes & les ſuivantes inceſſamment, ſans aucune augmentation de prix. Le Privilége de l'ouvrage entier eſt à la fin du quatrieme Volume.